

中華料理名の構造について

文 楚雄*

陳 敏**

要旨

本論文は中華料理名の構造について論じている。中華料理名は文字数から言えば、圧倒的に4文字5文字のものが多く、全体の80%近く占めている。この限られた文字数で料理の中身を表現するにはネーミングの法則に従う必要がある。例えば、使っている材料はどんなものか、主材料、補助材料は何種類か、使用材料はどんな形状に加工しているか、どんな調理法で調理しているか、どんな調味料で味付けているか、どんな調理器具を使っているか、器に載せる時はどんな形にしているかなど、料理名の中にこれらの要素が反映されている。本論文はこれらについて考察している。

キーワード：中華、料理名、調理法

はじめに

中華料理は種類が多く、メニューも数え切れないほどある。一般的には中華料理の料理名を見ればその中身がどんなものなのか大体分かる。しかし、他方、料理名を見ても料理の中身が分からない場合も少なくない。とくに中華料理名が文学的芸術的にネーミングされている時には、

* WEN Chuxiong 立命館大学産業社会学部教授

** CHEN Min 立命館大学言語教育センター嘱託講師

料理の中身はまったく分からないことが多い。これは中華料理の奥深さの表れであろう。筆者は、中華料理名の構成にとっても興味を持っている。料理名の構造について調べた結果、中華料理のネーミングは多くの法則に基づいて行っていることが分かった。例えば、使っている材料はどんなものか、主材料、補助材料は何種類か、使用材料はどんな形状に加工しているか、どんな調理法で調理しているか、どんな調味料で味付けているか、どんな調理器具を使っているか、器に載せる時はどんな形にしているかなど、料理名の中に様々な形で反映しているのである。

中華料理名は文字数から見た場合、文字数の少ない3文字のものもあれば、文字数の多い9文字のものもある。筆者が収集した2,000ほどの中華料理名を統計してみると、漢字5文字で構成するものももっとも多く、1,000品に上り、50%を占めている。例えば、「肉片烧茄子」(豚肉とナスの醤油炒め)、「黄豆炖猪脚」(豚足と大豆の煮込み)、「鸡蛋炒菠菜」(卵とほうれん草の炒め)、「冰糖银耳羹」(氷砂糖と白キクラゲのスープ)、「芹菜牛肉丝」(セリと牛肉の細切り炒め)がそれである。次に多いのは漢字4文字で構成するものである。2,000品の内、4文字構成のものが568品に達し、およそ28.4%を占めている。例えば、「鱼头火锅」(魚頭の鍋)、「蒜泥黄瓜」(胡瓜のニンニク和え)、「洋葱炒蛋」(卵の玉ねぎ炒め)、「黄焖鸡块」(鶏の醤油煮込み)、「凉拌海带」(昆布千切りの和え物)がそれである。その次は6文字で構成するものである。およそ11.8%の236品となっている。例えば、「黄瓜余里脊片」(ロース肉と胡瓜の煮物)、「荷花豆腐大虾」(海老の厚揚げ炒め)、「香蒜咖喱炒蟹」(蟹とニンニクの芽のカレー味炒め)、「自贡水煮牛肉」(牛肉の唐辛子煮込み)、「凉拌白萝卜丝」(大根千切りサラダ)などがそれである。7文字で構成しているものは148品で、およそ7.4%を占めている。例えば、「栗子淮山猪蹄汤」(豚足の栗スープ)、「淮山芡实炖鱼肚」(魚の浮袋とゴルゴンの煮込み)、「避风塘金蒜炒蟹」(蟹のニンニク炒め)がそれである。8文字9文字で構成する料理名は少なく、わずか2.4%の48品となってい

る。例えば、「五花肉炒豆腐泡菜」（バラ肉の豆腐キムチ炒め）、「西洋参红枣炖乳鸽」（鳩肉の西洋人参ナツメ煮込み）、「罗汉果西洋菜猪蹄汤」（豚足のマングースチンクレソンのスープ）、「山药薏仁茯苓粳米粥」（山芋ハト麦ブクリョウ入りのお粥）などがそれである。今回収集した2,000品の料理名には3文字のものがなかったが、しかし、日常的に作られている家庭料理は3文字でネーミングするのがむしろ一般的であると指摘しておきたい。

2017年11月、米国のトランプ大統領が中国を訪問した際、習近平中国国家主席は下記のような料理でトランプ大統領を招待した。「椰香鸡豆花」（鶏むね肉すり身のやわらか椰子風味煮）、「奶汁焗海鲜」（海鮮のミルクソース蒸し焼き）、「水煮东星斑」（ハタの唐辛子煮込み）、「宫保鸡丁」（角切り鶏肉の辛味あんかけ）、「番茄牛肉」（牛スネ肉とトマトの炒め）、「上汤鲜蔬」（季節野菜の肉だし煮）が招待の料理であるが、6品の内、料理名が5文字のものは3品、4文字のものは3品となっている。このように、中華料理名の文字数は5文字4文字のものが主流であることが分かる。本論は中華料理名の構造及びその構成方法について分析し、中華料理のネーミングの法則性を見出すことを試みたい。具体的に、使用食材と料理名、食材こしらえ後の形状及び調理後の形状と料理名、調理法と料理名、調味料と料理名、調理器具と料理名、地名・人名と料理名、比喻表現や歴史物語と料理名、このように章を立てて述べていく。本論に使っている資料は、料理書や料理店のメニューから収集した2,000ほどの中華料理名及び中華料理ウェブサイトから取った1,000個ぐらいのものである。とても網羅的とは言えないが、代表的なものは入っていると考えている。

第一章 使用食材と料理名

中華料理名はその料理を作る際に用いられる食材を明記するのがほとんどであり、100%と言ってもいいであろう。さらにこのパターンを分析

してみると以下のような4つの特徴が見られる。この章では使用食材と料理のネーミングの特徴を見ていきたい。

1-1. 主要食材及び補助食材を明記する

料理名に主要食材及び補助食材を明記するのが最も代表的なネーミングの手法である。4文字5文字の料理名は8割を占めているが、この限られている文字数の中でいかに食材を反映していくかは工夫する必要があると同時に、ネーミングの法則性に従う必要もある。次の例を見てみよう。

「枸杞竹筍」（竹の子のクコ炒め）は4文字でネーミングしているが、前半の2文字の「枸杞（クコ）」は補助食材で、後半の2文字「竹筍（竹の子）」はこの料理の主材料となる。「枸杞」は東アジア原産のナス科の落葉低木で、主として中国西北地域に野生する。その干した果実は料理や漢方薬に使われる。干し葡萄大の赤いクコの実と白い竹の子を炒める「枸杞竹筍」は色が鮮やかで食欲を誘う上、健康にも良いと言われている。

「生姜羊肉汤」（羊肉の生姜スープ）は5文字で構成しているが、「生姜」は補助食材で、「羊肉」は主材料である。体を芯から温める料理で、冬季によく食用される。

「归参山药猪腰」（豚腎臓とトウキ・トウジン・山芋の煮込み）は6文字で構成しているが、「归（当帰）」、「参（党参）」、「山药（山芋）」は補助材料で、「猪腰（豚腎臓）」は主材料となる。トウキはセリ科シシウド属の多年草、トウジンはキキョウ科のつる性多年草で、その根っこの部分は漢方薬や食材に使われる。「当帰」を「帰」の一文字に「党参」を「参」の一文字に省略し、6文字でネーミングしたのである。

1-2. 動物や魚介類などの具体的な部位を明記する

中華料理は、動物や魚介類などの個々の部位を主材料として使う時、その部位を明記してネーミングする場合がけっこう見られる。例えば、

「鶏汁牛筋」（牛スジのチキンエキスの煮込み）は、主材料に牛のスジ肉を使い、鶏肉蒸し焼きから取ったチキンエキスを加えて煮込んだ料理となる。

「魔芋鸡翅」（鶏手羽のコンニャク炒め）は、鶏の手羽が主材料となる。手羽を醤油と紹興酒で下味を付け 30 分間置く。油、ネギ、生姜と炒めてからコンニャクと炒め合わせる。

「金魚鴨掌」は、金魚の身の形に作った鶏ミンチを湯通し、ゆでたアヒルの水かきを金魚のしっぽとして皿に並べ、その上にあんかけをした料理である。「鴨掌」はアヒルの水かきである。

1 - 3. 使用食材は俗称・雅称で表す

料理名に明記する食材は正式な食材名で表す場合もあれば、食材の俗称や雅称で表す場合もある。このような料理名の場合には、どんな料理なのか、どんな食材を使っているか、名前だけではまったく分からないことが多い。例えば、

「炒西施舌」という料理がある。名前を見るだけでびっくりするだろう。食べるどころか、吐き気がしてしまいそうである。中国古代の四大美人の一人である西施の舌を食べる人がいるのか。実は「西施舌」はハマグリの雅称で、ハマグリの肉がとても柔らかいことから、比喩的にその柔らかさは西施の舌ほどであると誇張的に表現しているのである。

「红烧圈子」という上海料理がある。「圈子」は何を指しているか、知らない人はまったく見当が付かない。これは豚の大腸の醤油煮込み料理である。「圈子（リング）」は、輪という意味から、大腸を輪切りした形を指し、豚の大腸の俗称となっている。

「糟溜三白」の「三白（三種の白）」は何を指しているのか、料理名を見ただけでは分からない。「三白」は食材の俗称で、地方によって指すものが違って来るが、一般的に「糟溜三白」の「三白」は鶏のささみ肉、「桂

魚」という魚の肉、竹の子、この3種類の白い食材を指している。

「青魚秃肺」の料理名は「青魚」と「秃肺」から構成されているが、これは青魚の肺ではなく、青魚の肝を主材料にしている上海名料理の1つである。上海語の「秃」というのは「純粹、特有、全部」の意味があり、つまり、この料理は青魚の肝だけで作る料理ということを表している。大きな青魚であってもその肝は1匹からごくわずかししか取れないため、15匹以上から取らなければならないそうである。

1-4. 酷似の食材の名前でネーミングする

料理をネーミングする時、使っている食材の本来の名前で名付けるのではなく、酷似している他の食材の名前を料理名にする場合がある。例えば、

「炒蟹粉」（蟹みそ炒め）という料理がある。「蟹粉」は本来、蟹の肉やみそをすりすしたものを指し、色は黄色である。しかし、「炒蟹粉」という料理は本来の「蟹粉」を使うのではなく、ジャガイモやニンジンをすりつぶしたものを使うのである。ジャガイモ、ニンジンは色的には「蟹粉」と酷似していることから、「蟹粉」とネーミングしているのである。もちろん本物の「蟹粉」を使う時もよくある。

上述が示しているように、主要食材及び補助食材を料理名に明記するのが最も代表的なネーミングの手法の一つであると言える。補助材料は先に置かれ、主材料は最後に来るのが法則として見られてもいいであろう。また、使用した食材の具体的部位を明記したり、使用食材の俗称や雅称で命名したり、さらに使用した食材ではなく、形状など酷似した食材で命名することが分かる。

第二章 食材こしらえの形状及び調理後の形状と料理名

食材こしらえの形状、調理後の形状はよく料理名に記される。この章では食材こしらえ後の形状と調理後の形状がどのように料理名に反映されているかについて考察する。

2-1. 食材こしらえ後の形状と料理名

調理前の食材は様々な形に加工される。例えば、「丝」（細切り）、「片」（薄切り）、「丁」（角切り）、「块」（塊状切り）など、少なくとも20種類以上の形状に加工される。これらのこしらえた形状がよく料理名に明記される。主として以下のようなものがある。

(1) 「丝」（細切り、千切り）

食材によってその細さもいろいろあるが、細ければ細いほどいいというわけではなく、均等に切ることが大事である。「丝」を料理名の一部として明記することはよく見られる。例えば、「青椒土豆丝」（じゃがいもとピーマンの千切り炒め）、「蒜苗肉丝」（ニンニク苗と豚肉の細切り炒め）、「瓜姜鱼丝」（魚と胡瓜、生姜の細切り炒め）、「麻辣萝卜丝」（千切り大根のピリ辛炒め）など。「切丝」ということばもあるが、これはこしらえる方法の1つで、食材を細切り状に切ることを指す。

(2) 「片」（薄切り）

「片」は名詞としての場合は、平たく薄く、あまり大きくないかけらのことを意味し、動詞としての場合は、薄く切るという意味になる。次の料理名には「片」が入っている。例として、「木屋肉片」（薄切り豚肉と卵、キクラゲの炒め）、「夫妻肺片」（牛の肉と内臓の盛り合わせ）、「爆人參鸡片」

(薄切りの鶏肉と朝鮮ニンジン炒め)、「黄瓜余里脊片」(豚ヒレ肉と胡瓜のスープ)などが示しているように、料理名には「片」が記されている。

(3) 「丁」(角切り)

「丁」は、野菜や肉をさいの目に切ったものを指す。例えば、「宮保鸡丁」(鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め)、「宝珠梨炒鸡丁」(鶏肉と梨の炒め)、「葱爆羊肉丁」(羊肉のネギ炒め)などの料理があるが、いずれの料理もさいの目に切った食材を使い、料理名には「丁」が記されている。

(4) 「块」(塊状切り、角切り)

「块」は、かけら、かたまりという意味で、料理名に使う場合は、塊状に切った食材を指すことになる。例えば、「沙茶焖鸭块」(アヒル肉のピーナッツソース煮込み)、「家常鸡块」(鶏肉の醤油煮込み)、「糖醋鱼块」(魚の甘酢あんかけ)、「黑醋肉块」(豚肉の黒酢煮込み)など、いずれも角切りにした食材を使い、料理名には「块」が記されている。

(5) 「泥・茸」(おろし)

「泥・茸」は、すりつぶされ、どろどろになった食材を指す。例えば、「太极芋泥」(里芋のおろし蒸し)、「鸳鸯土豆泥」(ジャガイモのおろし蒸し)、「炒山药泥」(山芋とろろの炒め)、「鸡茸金丝笋」(鶏肉すり身と莖レタスの炒め)が示しているように、これらの料理にはすりつぶした食材が使われ、料理名には「泥」或は「茸」が記されている。

(6) 「球」(ボール)

「球」は元々丸いものを指す。料理名としての場合は、調理されて丸くなったものや、ボール状に加工した食材で調理した料理に使う。例えば、「凤梨咕嚕虾球」(むき海老とパイナップルの炒め)の場合は、小海老の

むき身は、炒めると丸くなり、球状に見えることから「球」と呼ぶのである。「香滑鮭魚球」（スズキの海鮮炒め）は、下ごしらえの時魚の切り身に切り込みを入れたため、炒めると熱で魚の切り身が巻き上げになり、丸い「球」に見える。「灌汤龙凤球」（スープ入りの海老、鶏団子）は、海老、鶏肉のすり身で作った団子の中に、凍った鶏スープを入れ、油で揚げた料理である。「鮮貝冬瓜球」（ホタテ貝の冬瓜炒め）は、冬瓜をボール状にこしらえ、ホタテ貝と炒めるもの。これらのいずれも食材を球状に加工したり、或は食材は調理の熱で球状になったりするため、料理名には「球」が明記されている。

(7) 「丸子・圓子」（団子、ボール）

「丸子・圓子」も球状に加工された食材を指し、料理名によく明記される。例えば、「白汁魚丸」（魚団子のあっさり煮）、「山东菜肉丸」（山東風の肉、野菜団子）、「豆腐丸子」（豚肉入り豆腐団子のあっさり煮）、「三鲜丸子」（豚肉団子と野菜の炒め）、「杨梅圓子」（豚肉団子のヤマモモジャム煮）など。

(8) 「卷」（巻）

一般的には「卷」は、他の食材を巻いて作ったものを指す。例えば、「熘桃仁鸡卷」（鶏肉のクルミ餡の巻きもの）は、鶏肉などでこしらえた皮でクルミを巻く料理である。「富贵黄金卷」（五目炒めの卵巻）は、卵で作った皮に五目炒めを包むもの。「鹿茸牛肉卷」（ロクジョウの牛肉巻）は、スライスした牛肉でロクジョウを巻いて油で揚げる料理である。いずれも「卷」を料理名に使っている。

一方、食材の切り身に切り込みを入れて下ごしらえした場合、炒めると食材が巻き上げる形になる。このように調理された料理も「～巻」で命名することが多い。例えば、「炒鱿鱼卷」（いかのピーマン炒め）がこの種の料理である。

(9) 「排」

「排」は、大きく厚めに切った食材のことを指す。例えば、「茄汁冬瓜排」（冬瓜の厚切り揚げのケチャップ添え）、「手抓羊排」（あばら骨付き羊スペアリブの醤油煮）、「茄汁猪排」（豚スペアリブのケチャップ煮）、「珍珠虾排」（海老のパン粉揚げ糯米団子添え）などが示しているように、料理名には「排」が記されている。

(10) 「仁」（核の中身、むき身）

「仁」は、タネ類の中身や殻付き食材の中身を指す場合が多い。例えば、「松仁玉米」（松の実とトウモロコシの炒め）、「虎皮核桃仁」（クルミの砂糖炒め）、「杏仁豆腐」（あんにな豆腐）、「山药炒虾仁」（むき海老の山芋炒め）などは料理名に「仁」を使っている。

(11) 「条」（細切り）

「条」は、細切りした食材を指す。「条」にした食材を使った料理は、料理名に「条」が記されることが多い。例えば、「酱烧冬瓜条」（細切り冬瓜の醤油煮）、「扒牛肉条」（細切り牛バラ肉の煮込み）、「糖醋鱼条」（魚の細切り甘酢あんかけ）など。

(12) 「干」（干し物）

「干」は、薄切りした平らの面を持つ食材の干し物を指すケースが多い。一般的に干し物を用いた料理に使うが、場合によっては、薄切りした食材を汁がなくなるまで煮込んだ料理の命名にも使われる。「麻辣猪肉干」（豚肉のピリ辛煮込み）、「豉椒炒鱼干」（干し魚とピーマンの炒め）、「天目笋干」（干し竹の子炒め）、「卤汁豆干」（押し豆腐の醤油砂糖汁煮）などは「干」を料理名に使っている。

(13) 「末」（ミンチ）

「末」はすりつぶした食材や細かく叩いた食材を指す。例えば、「泡菜炒肉末」（豚ひき肉のキムチ炒め）、「酒酿香辣鱼末」（魚の甘酒醤油辛煮）、「彩椒鸡肉末」（鶏ミンチとパプリカの炒め）、「小炒牛肉末」（牛ひき肉の炒め）は「末」を料理名に使っている。

(14) 「花」（飾り切り・みじん切り）

「花」は、調理すれば花が開くような形にするために、細かく包丁を入れた食材を指す。このような食材を使った料理は「花」でネーミングする。例えば、「鱼香腰花」（豚腎臓の魚風味炒め）、「香辣蹄花」（豚足の豆鼓うま煮）、「焗洋葱花」（焼き玉ねぎ）などはこのようなものである。しかし、「葱花炒蛋」（卵のネギ炒め）の「葱花」はネギのみじん切りである。

(15) 「柳」（短冊切り）

「柳」はやや細めの短冊切りした食材を指す。例えば、「芦笋炒鸡柳」（短冊切り鶏のアスパラガス炒め）、「糖醋鱼柳」（短冊切り魚の甘酢あんかけ）、「风情羊柳」（短冊切り羊肉炒め）は、短冊切りの「柳」が料理名に入っている。

(16) 「方」（大きな四角かたまり）

「方」は、大きく角切りした食材を指す。例えば、「蜜汁火方」（中国ハムの角切り蜜煮）、「一品鱼方」（魚の角切り煮）、「樱桃肉方」（豚肉の角切り醤油煮）、「烤羊方」（羊肉の角切り焼き）は料理名に「方」を使っている。

(17) 「段」（短冊切り）

「段」は、短冊切りした食材を指す。「段」にした食材が使われた料理は「段」で命名される。例えば、「红烧鳊鱼段」（タウナギの醤油煮）、「翠玉黄瓜段」（胡瓜短冊切りの前菜）、「东北熘肉段」（東北風味の肉短冊切り炒

め)、「糖醋鱼段」(魚短冊切りの甘酢あんかけ)など。

(18)「串」(串)

「串」は、串で刺した食材のことを指す。例えば、「甘藍什錦串」(カンランキャベツの五目串)、「烤羊肉串」(羊肉の串焼き)、「冯氏猪肉串」(豚肉の串焼き)、「粤式樟鱼串」(タコの広東風串焼き)は「串」が料理名に入っている。

(19)「圈」(リング)

「圈」は、リング状に加工した食材を指す。例えば、「酱爆鱿鱼圈」(イカリリング炒め)、「糯米莲藕圈」(レンコンの糯米詰め煮)、「紫薯苦瓜圈」(苦瓜リングの紫サツマイモ詰め)、「豆豉炒辣椒圈」(唐辛子の豆豉炒め)などは「圈」が料理名に記されている。

(20)「棒」(棒)

「棒」は、細い棒状に加工された食材が料理に使われる場合、命名に使用する。例えば、「棒棒鸡」(蒸し鶏のゴマソース和え)、「棒棒肉」(串入りの豚肉)、「棒棒面」(棒状ラーメン)は細い棒状に調理されている。

2-2. 調理後の形状と料理名

1. 糊状、餅状など

調理後、料理全体の形状は、泥状、円盤状になったり、汁状になったりする。料理名にはこれらの調理後の状態を明記する例がたくさん見られる。「羹」(トロリ状)、「糊」(どろどろ状)など5種類の形状を表す言葉がよく使われている。それぞれの例を見てみよう。

(1) 「羹」（とろり状）

「羹」は、とろりとしたスープ状のものを指し、熱い吸い物という意味もある。料理名としては両方の意味を持つと考えられる。例えば「海蜇火腿羹」（クラゲのハムミンチ卵白とろりスープ）、「花胶瘦肉羹」（魚の浮袋と豚肉のとろりスープ）、「咖喱鸡丝羹」（細切り鶏むね肉のカレー風味スープ）、「鲜奶鱼茸羹」（魚ミンチのミルクスープ）、「鸡蛋羹」（卵の茶碗蒸し）などは「羹」でネーミングしている。

(2) 「糊」（泥状）

「糊」は、ころもを付けた食材で作った料理や、泥状になった料理の命名に使われる。例えば、「洋葱炒鳝糊」（タウナギと玉ねぎのとろり炒め）、「玉米土豆糊」（トウモロコシとジャガイモのとろろ煮）、「杂粮南瓜糊」（五日穀物とかぼちゃのとろろ煮）、「瘦肉丝瓜糊」（豚肉とヘチマのとろろ煮）の料理名には「糊」が入っている。

(3) 「汤」（汁状）

「汤」は、スープ状になった料理を指す。例えば、「西湖莼菜汤」（西湖ジュンサイスープ）、「福州鱼丸汤」（福州魚の団子スープ）、「瓦罐鸡汤」（鶏の素焼き壺煮スープ）、「龟鹤延年汤」（亀と鶏肉のスープ）の料理名には「汤」が入っている。

(4) 「饼」（円盤状）

「饼」は、小麦粉などをこねて円盤状に焼いた食べ物を指す。例えば、「贵妃松花饼」（パイン花粉と小麦粉の焼きパン）、「鸡蛋荞麦饼」（卵入りそば粉の焼きパン）、「馄饨千层饼」（ワンタン皮の包み揚げ）、「牛肉馅饼」（牛肉餡入り焼きパン）は「饼」でネーミングしている。

(5) 「糕」(塊状・板状)

「糕」は、米粉、小麦粉、豆粉などで作った塊状または板状の菓子や料理を指す。例えば、「重阳花糕」(金木犀花入り糯米の蒸しパン)、「荆沙鱼糕」(青魚のつぶし蒸し)、「糯米凉糕」(糯米の冷やしケーキ)は「糕」が名前に入っている。

2. 使用食材と異なる形状になった料理

料理は、使用した食材と全く異なる他の食材の形に調理されたり、並べられたりする。このようなことを反映する料理名がたくさん見られる。例えば、

「荷包鲫鱼」は、フナ料理であるが、フナの口から豚ミンチを詰め込み、膨らませ、フナは楕円形の小袋の形になるため、ポーチ(荷包)の形に似ている。このことから「荷包鲫鱼」(ポーチフナ)と名付けられている。

「松鼠鳊鱼」は、リス料理ではなく魚料理である。「鳊鱼」は淡水スズキであるが、切り込みなどのこしらえをし、調理して出来上がった魚はリスに似ている。このことから「松鼠鳊鱼」(リスのスズキ)と名付けたのである。

「灯影牛肉」は、薄切り牛肉の炭焼きである。とても薄く切っているので、「灯影」(ホカゲ)が透き通ることから「灯影牛肉」(ホカゲ牛肉)と呼んでいる。

「太极芋泥」は、すりつぶしたサトイモの蒸しものであるが、太極の図案のように半分は白、半分は黒の形にして蒸したため、「太极芋泥」(太極のサトイモ)と称されている。

「蛤蟆鲍鱼」は、アワビの鶏スープあんかけであるが、調理したアワビは「蛤蟆」(カエル)の形に並べるから、「蛤蟆鲍鱼」(カエルのアワビ)と命名された。

「玉兔烧肉」は、豚肉と鶉卵の炒めである。鶉卵をウサギの形に加工し

ているので、「玉兔焼肉」（ウサギと豚肉の炒め）と名付けている。

「佛手冬笋」は、竹の子の醤油炒めであるが、竹の子に切り込みを入れ、仏の手の形にこしらえているので、「佛手冬笋」（仏手の竹の子）と呼んでいる。

上述の通り、中華料理の食材を「丝」、「片」、「丁」、「块」、「泥・茸」、「球」、「丸子・圆子」、「卷」、「排」、「仁」、「条」、「干」、「末」、「花」、「柳」、「方」、「段」、「串」、「圈」、「棒」など20種類以上におよぶ形にこしらえることがあり、調理後は「羹」、「糊」、「汤」、「饼」、「糕」などの形状になる場合がある。これらの単語が料理のネーミングによく使われる。また、でき上がった料理の形状で命名することもあると分かる。

第三章 調理法と料理名

この章では、調理の方法がどのように料理名に反映されているかについて考察する。中華料理には様々な調理法が使われている。そのほとんどは単音節の動詞で表している。とくに火の加減を重視しているので、火の加減にこだわる調理法が多い。料理名にはこれらの調理法が明記されることが多く見られる。

3-1. 料理名には調理法を一つだけ明記する

料理する時には複数の調理法を合わせて使うのが普通である。しかし、使われた調理法のすべてを料理名に明記することは不可能なため、そのもっとも主要なものや仕上げ時の調理法だけを取り上げ、それを料理名に記すことが一般的で、料理名に明記される調理法は40種ほど見られる。

(1) 「爆」

「爆」は、強火で高温の油で食材を短時間に炒める調理法である。食材に十分火を通すだけではなく、外はサクサク、中はほっこりになる食感を残さないといけないため、時間の把握が難しいとされる。例えば、「油爆双脆」（ガツと砂肝のあんかけ炒め）は、山東料理の名品で、ガツと砂肝に飾り庖丁を入れ、本来火を通しにくい食材を、素早く火を通せるように下ごしらえをする。「葱爆羊肉」（羊肉のネギ炒め）は、羊肉を一気に強火で炒め上げる料理である。「蒜爆鱈魚」（タウナギのニンニク炒め）も「爆」の料理である。

(2) 「煮」

「煮」は、煮汁を十分に入れてやや長時間弱火で煮る調理法である。例えば、「清水煮大虾」（茹で海老）は、生姜、ネギなどの薬味と塩を加えたお湯で茹でた海老料理である。「水煮肉片」は、四川風豚肉のピリ辛煮であるが、「水煮」と言っているが、実は、唐辛子や花椒、ネギ、豆板醤などを多めの油で熱して、スープを加えて煮汁を作り、野菜や一口大に切った肉を入れて煮込んだ料理である。「水煮豆腐魚」（四川風魚と豆腐のピリ辛煮）は、「水煮肉片」と同じ調理法でやるのであるが、食材の肉を豆腐、魚に換えるだけである。「揚州煮干丝」（豆腐千切りの揚州風スープ煮）は、江蘇の名料理である。

(3) 「蒸」

「蒸」は、食材をセイロなどの蒸し器で蒸し上げる調理法である。例えば、中華料理によくみられる「清蒸」は、醤油などの調味料を使わずに蒸す調理法で、代表的な料理には「清蒸鲤鱼」（鯉の姿蒸し）、「清蒸刀鱼」（タチウオ蒸し）などがある。「香橙蒸蛋」は、中身をえぐったオレンジに、攪拌したオレンジジュース、ミルク、卵の汁を入れてセイロで蒸した料

理である。「荷叶粉蒸肉」（豚肉の蓮の葉蒸し）は杭州の伝統料理である。蓮の葉で豚肉や米粉の炒めものを包み、蒸した料理である。「蒜蓉蒸金针菇」（エノキタケとニンニクのオイスターソース蒸し）も「蒸」で作った料理である。

(4) 「烩」

「烩」は、食材を炒めた後、片栗粉を溶いた汁と少量の水で煮る調理法である。例えば、「炖肉烩海带」（煮込んだ豚肉と昆布の醤油煮）、「蟹粉烩豆腐」（蟹すり身と豆腐のあっさり煮）、「腐竹虾米烩丝瓜」（干し湯葉とむき海老のヘチマあっさり煮）、「骨汤烩火烧」（ナンの豚骨スープ煮込み）は「烩」で作った料理である。

(5) 「炖」

「炖」は、肉類の塊などの食材を水に入れてとろ火で柔らかくなるまで長時間ぐつぐつ煮る調理法である。例えば、「鲍鱼炖排骨」（アワビとスペアリブのあっさり煮込み）、「鸡腿炖土豆」（骨付き鶏ももとジャガイモの醤油煮）、「清炖肥鸭」（アヒルの姿あっさり煮込み）、「干豆角炖五花肉」（豚バラと干しササゲの醤油煮）などがこの調理法で作った料理である。

(6) 「煨」

「煨」は、とろ火で焼くか煮込む調理法である。例えば、「黄泥煨鸡」（鶏の姿焼き）は、江蘇料理の名品で、伝説では物乞いが鶏1羽を手に入れたが、調理器具や調味料がないため、鶏に泥を塗りつけて火で焙り焼きして作ったのが最初とされる。今は鶏の翼の下に小さな切り口を付け、内臓などを出した後、炒めた薬味などを中に入れ、外側に塩などの調味料入りの泥を塗りつけ、とろ火で長時間に焼くように作る。「咸蛋煨南瓜」（アヒルの卵とカボチャの炒め）、「番茄煨牛肉」（牛肉のケチャップ煮）、「黄鱼

焼面」(フウセイのスープ麺)も「煨」で作った料理である。

(7)「炒」

「炒」は、少量の油で野菜や肉などの食材をかき混ぜながら加熱し調理することを指す。例えば、「腊肠炒春笋」(腸詰と竹の子の炒め)、「南瓜炒虾米」(剥き海老とカボチャの炒め)、「泡菜炒肉末」(豚ミンチとキムチ炒め)、「酸腌菜炒藕」(レンコンと白菜漬の炒め)などがこの調理法で調理される料理である。

(8)「烧」

「烧」は、先に火で焙り焼く或は油で揚げたものを後から煮る、炊くなどの調理法である。料理名によく見られる「红烧」は、醤油入りの煮物である。例えば、「红烧野鸭」はカモの醤油煮である。「烧鸡」は鶏の姿煮である。他には「白果烧鸡」(ギンナンと鶏の姿焼き)、「大肉烧圆子」(豚バラとサツマイモの団子炒め)、「胡萝卜烧鱼块」(ニンジンと魚の炒め)などがある。

(9)「焗」

「焗」は、熱を閉じ込めて蒸し焼きする調理法である。例えば、「茄汤焗香鸡」(鶏肉のトマト蒸し焼き)は、蒸し焼きした料理である。他には「芝士焗红薯」(サツマイモのチーズ蒸し焼き)、「南瓜焗饭」(カボチャドリアン)などがある。

(10)「炸」

「炸」は、多量な高温の油の中で食材を加熱する調理法である。例えば、「泉州炸醋肉」は福建料理で、酢などの調味料で漬け込んだ豚肉を油で揚げたものである。「脆皮炸双鸽」は、鳩を丸煮してから、皮に水飴や

蜂蜜を塗って油で揚げた料理である。「软炸白玉菇」（シメジのやわらか揚げ）、「家常炸鸡腿」（家庭風鶏もも揚げ）なども揚げ料理である。

(11) 「烤」

「烤」は火に焙って焼く調理法。「北京烤填鴨」（北京ダック）がよく知られている中華料理である。「家常烤排骨」（家庭風スペアリブ焼き）、「蒜蓉烤虾」（海老のガーリック焼き）なども「烤」の料理である。

(12) 「焖」

「焖」は、蓋をしたままとろ火で煮る或は蒸し焼きする調理法である。例えば、「干菜焖肉」（干し高菜と豚バラ肉蒸し）、「油焖大虾」（海老のケチャップ煮）、「姜焖鸡翅」（手羽の生姜煮）、「清焖红线鱼」（赤魚のあっさり煮）などの料理が「焖」で作ったものである。

(13) 「溜」

「溜」は、炒めた後に調味料に片栗粉を入れてとろみを付ける調理法である。例えば、「糟溜三白」（鶏肉、魚身、竹の子の薄切り甘酒粕あんかけ）、「家常溜鱼片」（家庭風魚あんかけ）、「蒜薹溜肥肠」（ニンニクの芽と腸輪切りのあんかけ炒め）、「焦溜豆腐」（豆腐の野菜あんかけ炒め）などが「溜」で作った料理である。

(14) 「烘」

「烘」は、火に焙る或は水分が無くなるまで焼く調理法のことである。四川料理の「牛佛烘肘」は、骨と皮付きの豚もも肉を火で焙ってから蜂蜜などの調味料で煮込んだ料理である。「卷心菜烘蛋」は、千切りしたキャベツに溶き卵を混ぜて油で焼く時、真ん中に生卵を割って載せて蒸し焼きにする料理である。「天目烘青豆」（青豆の塩焼き）、「辣烘蛋香黑豆

漬」(おからの卵風味炒め焼き)も「烘」の料理である。

(15)「酔」

「酔」は、合わせ調味料に食材を漬けるという料理法である。合わせた調味料は酒が主材料となる場合もあれば、そうでない場合もある。「花雕酔蝦」という有名な料理がある。これは上等な紹興酒に薬味や調味料を入れて沸かし、十分に冷やした後、その酒に活きた新鮮な川海老を入れ、2～3日漬けてから食用する料理である。最近では生食があまり好まれないため、海老を茹でてから漬けるのが主流になった。そのほか、福建省の料理には「福州酔排骨」というものがある。豚のスペアリブを油で揚げた後、醤油・酢・砂糖・ネギ・生姜などの合わせ調味料に漬けて作る料理である。「玫瑰酔蛋」は、茹で卵の殻を軽く割り、料理酒・焼酎・醤油・バラの花で合わせた漬け汁に2日間ほど漬けて出来上がる料理である。「紅酒酔梨」(梨の赤ワイン漬け)も「酔」の料理である。

(16)「釀」

「釀」は、食べ物や食材が時間を経て交じり合うことを指す。料理法としては主材料の食材に補助食材を入れて作る方法を指す。例えば、「菜肉釀豆腐泡」は、薄揚げした豆腐皮の中に豚肉のミンチと野菜で作った餡を入れ、それを調味料で煮て作る料理である。「丝瓜釀蝦球」(ヘチマの海老詰め煮)、「苦瓜釀蝦」(苦瓜の海老詰め煮)、「番茄釀肉」(トマトの肉詰め蒸し)などもこの「釀」の料理法で作られている。

(17)「瓢」

「瓢」は、本来は果実の中身を指す言葉で、料理法としては中身をえぐり出した野菜などの中に餡を入れて蒸す・焼く・煮る方法を指す。例えば、「羊肉瓢冬瓜」は、冬瓜を丸ごと使い、皮をむき、上に穴を開けて中

身をえぐり出し、羊肉のひき肉で作った餡を中に詰めてから蒸し器で蒸す。他には「瓢甜椒」（ピーマンの肉詰め蒸し）、「瓢黃瓜」（胡瓜の肉詰め煮）、「瓢豆腐」（豆腐の肉詰め煮）などがある。

(18) 「腌」

「腌」は、肉、魚、卵、野菜、果物などの食材を塩、砂糖、酒、みそ、油などの調味料で漬ける料理法である。このような料理法で作った料理は「腌」という文字を使う。例えば、「腌鮮鱖魚」は安徽省の伝統料理である。「鱖魚」はスズキ目ケツ魚科の淡水魚で、桂魚とも呼ぶ。重陽の節句あたりに句となり、取れた魚が腐らないようにするために、桶に魚を一層敷いてから塩水を撒くようにして桶一杯まで漬けることにする。1日1回ひっくり返して1週間ぐらい漬けたら独特な臭い匂いがする。この漬けた魚を醤油煮したものが、桂魚の句の時期の人気メニューとなる。「爆腌白萝卜」は、軽く塩漬けた大根の細切りに合わせ調味料を掛けて食べる前菜である。「蒜蓉腌茄子」は、蒸したナスに、ニンニクのみじん切りが入った合わせ調味料を入れ、冷蔵庫で2日間漬けて出来上がる料理である。他に「酒腌鹌鹑蛋」（鶉卵の酒漬け）などがある。

(19) 「熏」

「熏」は、香りを染み込ませ、食材に香りを付ける料理法である。鍋に木屑と調味料を入れ、上に網を載せ、網の上に燻製する食材を置いてから蓋をし、鍋ごととろ火にかけて燻製する方法である。例えば、安徽省の名品の「无为熏鸭」がそれである。アヒルを合わせ調味料に漬けてから干して乾かした後に燻製し、最後に鍋に入れ、とろ火で蒸し焼きして仕上げる。「松子熏肉」は、下味漬けた豚バラのブロック肉を強火で焙ってから、合わせ調味料、松の実と一緒にとろ火で煮た後、燻製する料理である。「糖茶熏蛋」（卵の甘茶風味燻製）、「茶香熏澳斑鱼」（ハタのお

茶風味燻製)なども「熏」の料理法で作る料理である。

(20)「涮」

「涮」は、沸騰した湯の中にすすぐように食材を入れてさっと煮るという料理法である。「北京涮羊肉」は北京の名料理で、羊肉の薄切りをしゃぶしゃぶしてから合わせ調味料に付けて食べる料理である。他に「金汤涮活鱼」(魚の海鮮ベースしゃぶしゃぶ)、「老北京涮锅」(北京火鍋)、「涮火锅」(火鍋)なども「涮」の料理である。

(21)「炆」

「炆」は、食材をさっと茹でた後、熱いうちに油や塩などで和える料理法で、前菜作りによく用いる方法である。一般的には醤油や黒酢を使わず、食材本来の風味や色を保つようにしている。例えば、「熟炆虾仁」(揚げむき海老の前菜)、「油炆莴笋丝」(莖レタスの千切り油和え)、「炆黄瓜条」(胡瓜の細切り和え)、「花椒油炆扁豆」(インゲン豆の山椒風味油和え)などが「炆」の料理である。

(22)「焗」

「焗」は、材料を少量の油で短時間に炒める方法を指す。一般的に食材は下味を付けない、ころもも付けない、仕上げの時もとろみを付けない特徴を持っている。また、水分が無くなるまで炒め煮詰める場合は「干焗」と呼ぶ。「生焗草头」(ウマゴヤシの強火炒め)、「核桃香焗苦瓜」(苦瓜のクルミ炒め)、「青椒焗肥肠」(ピーマンと腸の炒め)、「香菇焗肉」(豚肉のシイタケ炒め)は「焗」の料理であるが、強火で熱い油で炒めるので、材料をかき混ぜる速さが要求される。

(23) 「拌」

「拌」は、混ぜる、和えるという意味で、熟した食材を調味料で和える料理法を指す。例えば、「苦瓜拌虾仁」（苦瓜とむき海老のニンニク和え）、「姜丝拌穿心莲」（センシンレンの生姜千切り和え）、「芸豆拌茄子」（インゲン豆となすの和え）が「拌」の料理である。

(24) 「扒」

「扒」は、弱火でゆっくりとろけるまでじっくり煮込む料理法である。例えば、「鸡脯扒小白菜」（鶏むね肉と青菜のクリーム煮）、「瑶柱扒冬瓜」（冬瓜と干し貝柱蒸しあんかけ）、「鲍鱼扒菌菇」（アワビのキノコあんかけ煮）、「栗子扒全鸡」（栗と鶏姿醤油煮）がこの方法で調理した料理の例である。

(25) 「淋」

「淋」は、食材の上から下へ汁を掛ける料理法である。例えば、「油淋仔鸡」（若鶏肉パリパリ揚げの香味ソースかけ）は、油で揚げた鶏に更に熱い油を上から掛け、鶏皮がパリパリなるまでさせてから、食べやすい大きさに切って皿に盛り付け、上にネギや生姜などで合わせたソースを掛ける。他にはソースやあんを掛けて作る料理も多数ある。例えば、「琼浆淋翠竹」（アスパラガスの旨ソースかけ）、「肉酱淋豆腐」（豆腐の挽肉ソースあんかけ）、「味噌淋芦笋」（アスパラガスの味噌ソースかけ）などが「淋」の料理である。

(26) 「氽」

「氽」は、熱湯でさっと茹でることを指す。例えば、「金蟾氽珊瑚」（カエルと海老団子のスープ煮）、「水氽丸子」（肉団子の旨スープ煮）、「辣椒鸡蛋氽面片」（卵ピーマン炒め入りのワンタン皮麺）、「椒香氽鱼片」（魚のしゃぶしゃぶ山椒風味ソースかけ）などが「氽」で調理した料理である。

(27) 「炊」

「炊」は、蓋をきっちりして、とろ火でゆっくり時間をかけ、食材を柔らかくなるまで煮込む料理法である。「生炊」と「紅炊」の2種類がある。「生炊」は、食材と補助材料をさっと炒めた後、水或はスープと調味料を入れ、蓋をして煮込む。「紅炊」は、食材と補助材料をさっと油揚げしてから、スープなどを入れて煮込んだ後、醤油入りのおんかけをする。例えば、「生炊狗肉」（犬肉のスープ煮込み）、「涼瓜炊排骨」（スベアリブと苦瓜の柔らか煮込み）、「家常炊冬菇」（家庭風シイタケ煮込み）、「紅炊鸡翅」（手羽の柔らか煮込み）などが「炊」で作る料理である。

(28) 「泡」

「泡」は、やや長時間、食材を合わせ調味料に浸す、漬ける手法である。料理名に出てくる「油泡」は油で揚げることを指す。例えば、「油泡廉魷」はイカの天ぷらである。「醋泡白萝卜」（大根の甘酢漬け）、「豉油泡小米椒」（唐辛子の醤油漬け）などは、食材を調味料に長時間漬けて作る料理である。

(29) 「烹」

「烹」は、水などを加え、柔らかくなるまで火にかける料理法である。例えば、「酱油烹鸡蛋」（卵の醤油煮）、「啤酒烹猪手」（豚足のビール煮）、「古法醋烹鸡腿」（昔風鶏もも甘酢煮）、「酱油烹鱿鱼」（イカの醤油煮）などが「烹」の料理である。

(30) 「煎」

「煎」は、少量の油で両面がキツネ色になるまで焼く、煎じる調理法で、かき混ぜることはしない。例えば、「香煎黄鱼」（フウセイの油炒め）、「蛋煎牡蛎」（かきオムレツ）、「鸡蛋煎苦瓜」（苦瓜オムレツ）などは「煎」

の料理法を使っている。

(31)「熬」

「熬」は、鍋に水をたくさん入れて肉などの食材を煮る料理法である。例えば、「笋子熬肉」（肉の竹の子煮込み）、「大虾熬白菜」（海老の白菜煮込み）、「酸菜熬排骨」（スベアリブと発酵高菜の煮込み）などが「熬」の料理になる。

(32)「浸」

「浸」は、食材を調味料に浸して漬けるか炒める料理法である。例えば、「高汤浸南瓜花」（冬瓜の鶏スープ煮）、「油浸蘑菇」（シメジの香味油炒め）、「鲍鱼汁浸时蔬」（旬の野菜とアワビのあっさり煮）などはこの料理法で作ったものである。

(33)「扣」

「扣」は、肉などを蒸したり煮込んだりして完全に熟した後、逆さまにして皿や茶碗に盛り付ける動作を指す。この種の料理を作る時には蒸す工程があり、主材料を器の一番下に置き、補助材料を上置いて蒸し、逆さまにして盛り付けると、主材料が上に来ようになる。例えば「梅干菜扣肉」（高菜と豚バラの醤油煮）、「白菜扣虾」（海老と白菜蒸しのあんかけ）、「糯米扣鸡」（鶏の糯米ご飯）などはこの種の料理である。

(34)「撕」

「撕」は、手でちぎる加工法である。例えば、「手撕包心菜」（手ちぎりキャベツ炒め）、「辣酱手撕茄子」（蒸しなすの豆板醤煮）、「手撕鱿鱼」（さきいか）などが「撕」で作る料理である。

(35) 「切」

「切」は、庖丁で切ることを指す。「刀切馒头」は切り蒸しパン、「白切五花肉」は茹で豚バラ肉の厚切り、「干切牛肉」は蒸し牛肉の薄切り、「厚切牛排」は牛肉のステーキである。

(36) 「滾」

「滾」は、食材にお湯やスープを入れて強火で煮る調理法である。例えば、「生滾魚片粥」(魚肉入りのお粥)、「小白菜滾鸡汤」(青菜のチキンスープ煮)、「水瓜牛奶滾香芋」(スイカと小芋のミルク煮)などがこの調理法で作る料理である。「滾」は転がる意味もあることから、食材を絡めるように炒める調理法でもある。例えば、新疆料理の「辣皮子滾羊肉」は、水で戻した干し唐辛子をマトンに絡めるように炒める料理である。

(37) 「泼」

「泼」は、ぶっかける、注ぎかけることを指し、「油泼」は熱い油を食材の上に掛ける調理法である。「油泼藕片」(レンコンの油掛けサラダ和え)、「辣油泼黄瓜」(胡瓜のラー油掛けサラダ和え)、「油泼辣子」(唐辛子の油掛け)、「油泼裤带面」(手のばしラー油麺)は「泼」の料理である。

(38) 「拔丝」

「拔丝」は、飴煮した料理を作る調理法である。飴煮した料理を箸で取り上げると、糸を引くようになることから「拔丝」(糸引き)と呼んだのである。例えば、「糯米拔丝苹果」(リンゴと糯米の飴煮)、「拔丝土豆」(ジャガイモの飴煮)、「拔丝香蕉」(バナナの飴煮)、「拔丝地瓜」(サツマイモの飴煮)などがこの種の料理である。

(39) 「卤」

「**卤**」は食材を、塩水に醤油や五香粉（シナモン、クローブ、カホクザンシヨウ、ウイキョウ、スターアニス、陳皮などの粉末の混合香辛料）を加えただして煮ることを指す。例えば、「家常香**卤**猪脚」（家庭風豚足煮込み）、「香菇**卤**蛋」（シイタケと卵の煮込み）、「香**卤**夹心肉丸」（茹でうずら卵入り肉団子煮込み）、「**卤**五花肉」（豚バラ肉の煮込み）などはこの調理法で作る料理である。

3-2. 料理名に2種類の調理法を明記する

料理名に主要な調理法を一つだけ記す場合がほとんどであるが、2種類の調理法を明記する場合もある。次の例がある。

(1) 「煎扒」

「煎扒」は、「煎」と「扒」の2つの工程で料理を作る調理法である。つまり、先に少量の油で食材をキツネ色になるまで炒め、その後調味料や水を加えてじっくり弱火で煮込む。例えば、「煎扒狮子头」は、肉団子をヘラで平らに押してから、少量の油で両面をキツネ色になるまで炒め、その後合わせ調味料を入れてじっくり弱火で煮込む料理である。「煎扒青鱼头尾」（青魚の旨煮）、「煎扒牛肉」（牛肉の旨煮）、「煎扒猪排」（豚肉の旨煮）などもこのような調理法で作る料理である。

(2) 「煎烹」

「煎烹」は、「煎」と「烹」の2工程で作る調理法である。つまり、少量の油で食材をキツネ色になるまで炒めた後、スープや調味料、水などを加え、食材が柔らかくなるまで煮込む。例えば、「煎烹土豆」（ジャガイモ旨煮）、「牛肉煎烹秋刀鱼」（タチウオと牛肉の旨煮）、「煎烹猪肝」（豚キモの旨煮）、「煎烹豆腐」（豆腐の旨煮）が示しているように、料理名に「煎烹」の調理法を明記している。

(3) 「炸溜」

「炸溜」は、「炸」と「溜」の2工程を行う料理法である。まず多量の油で食材を揚げ、それから少量の油で炒め、片栗粉でとろみを付ける。例えば、「炸溜铁雀」（スズメ揚げあんかけ炒め）、「炸溜黄鱼」（フウセイ揚げあんかけ炒め）、「炸溜松花蛋」（ピータン揚げあんかけ炒め）、「炸溜虾饺」（海老包み揚げあんかけ炒め）などが「炸溜」の料理である。

(4) 「扒烧」

「扒烧」は、「扒」と「烧」の2工程を行う料理法である。じっくり煮込んだ食材を合わせ調味料で煮込む。例えば、「扒烧整猪头」（豚頭の姿煮）、「扒烧全鸡」（鶏の姿煮）、「扒烧牛筋」（牛スジ煮込み）、「扒烧鸡排」（鶏肉の煮込み）の料理名には「扒烧」が記されている。

(5) 「爆炒」

「爆炒」は、高温の油で短時間に炒める料理法である。例えば、「红辣椒爆炒鳊片」（タウナギと赤唐辛子の炒め）、「爆炒鲜菇」（シイタケ炒め）、「姜片爆炒鸡球」（鶏団子の生姜炒め）、「蒜苗爆炒香干」（ニンニクの苗と押し豆腐の炒め）は「爆炒」の料理である。

3-3. 補助的な料理法も記す

温度や水の加減など補助的な方法も料理名に記されることがある。

(1) 「生」

「生」は、下味付けをせずに生のまま食材を使うという意味である。例えば、「生焗草头」（ウマゴヤシ炒め）、「生炒菜心」（若菜炒め）、「豆豉生爆苦瓜」（苦瓜の豆豉炒め）などがこの種の料理である。

(2) 「干」

「干」は、汁が無くなるまで煮込むか炒めることで作った料理の命名に使われる。例えば、「干烧鳊鱼」（ケツ魚煮込み）、「干炸豆腐泡」（豆腐包み揚げ）、「干烧虾仁」（海老むき身炒め）、「干炒牛河」（牛肉の焼きライスヌードル）の料理名には「干」が記されている。

(3) 「软」

「软」は、料理の食材を柔らかくなるまで調理する意味である。「软」を使って命名されるものは「软炸虾仁」（海老むき身の柔らか揚げ）、「软烧茄子」（なすの柔らか炒め）、「软溜草鱼片」（ソウギョの柔らか煮込み）、「软煮鸡蛋」（卵のやわらか煮）などがある。

(4) 「温」

「温」は、温かいうちに和えるなどをしておくという意味である。例えば、「温拌腰丝」（豚腎臓の温かい千切り和え）、「温拌海螺」（ツブ貝の温かい和え）、「温拌扇贝」（ホタテ貝の温かい和え）が「温」の料理である。

(5) 「凉」

「凉」は、出来上がった料理を冷やしてから冷たいままで食べる料理の命名に使う。例えば、「凉拌木耳」（きくらげ和え）、「凉烹糖醋排骨」（スペアリブの甘酢炒め）、「凉炸猪皮」（豚皮揚げ）、「凉拌黄瓜」（胡瓜和え）はこの種の料理である。

上述の通り、中華料理には40種ほどの調理法があり、その大多数が単音節の動詞で表されている。料理名には主要な調理法1つを記す場合と2つを記す場合がある。また、温度や汁の量を料理名に記すケースも見られる。

第四章 調味料と料理名

この章では調味料はどのように料理名に反映されているかについて考察する。中華料理の味付けにはネギ、生姜、ニンニクなどの薬味もよく使われるため、この章ではこれらも塩、お酢などと同様に調味料として扱うことにしておきたい。1つの料理を作るには様々な調味料を使うが、料理名にはそのもっとも代表的なものだけが明記されるのが一般的で、この手法でネーミングする料理はとても多い。

4-1. 主要食材の前に置くケース

調味料を料理の主要食材の前に入れて明記する例を見てみよう。

(1) 「塩」(塩)

調味料の塩は料理名に記される。例えば、「台湾盐酥鸡」は、鶏もも肉のから揚げである。醤油、塩などの調味料を使っているが、塩だけを料理名に記している。「椒盐排骨」、「金陵盐水鸭」も同じである。「椒盐排骨」は塩味付けのスペアリブである。「金陵盐水鸭」はアヒル肉の塩味付けの煮込みである。

(2) 「辣」(辛味、唐辛子)

「辣」は一般的に「辣椒」のことを表わし、時にはマスタードの辛味を表すことがある。唐辛子やマスタードで味付けをした料理の命名によく使われる。例えば、「酸辣黄瓜丁」は、胡瓜のピリ辛甘酢漬けである。醤油、塩なども使っているが、料理名には主要な酸味、辛味だけを記している。「芥辣黑木耳」、「香辣豆干」、「甜辣鳕鱼片」も辛味の「辣」を明記している。「芥辣黑木耳」は、キクラゲのマスタード和え、「香辣豆干」は、押し豆腐のピリ辛炒め、「甜辣鳕鱼片」は、タラのあま辛炒めである。

(3) 「醋」(お酢)

「醋」はもっともよく使われる調味料の1つであるが、ときどき料理名にも明記される。例えば、「醬醋萝卜」は、大根のお酢醤油漬けであるが、主要調味料のお酢、醤油を料理名に記している。「香脂醋牛肉卷」、「香葱醋鱼」、「糖醋排骨」も同様で、お酢を明記している。「香脂醋牛肉卷」は牛肉のすっぱい辛巻き、「香葱醋鱼」はフナのネギお酢炒め、「糖醋排骨」はスペアリブの甘酢あんかけである。

(4) 「糖」(砂糖)

「枫糖三文鱼」は、焼きサーモンの甘味あんかけである。複数の調味料が使われているが、サーモンを焼く前に表面に味噌、お酢と「枫糖」の合わせ調味料をつけるため、甘味が印象的に残る料理になる。「冰糖湘莲」は蓮の実の砂糖煮、「红枣糖藕」はレンコンと棗の砂糖煮、「桂花糖栗」は栗の砂糖炒めである。

(5) 「油」(あぶら)

「响油海螺」は、サザエ肉の薄切りネギ油かけである。仕上げにネギの香りをつけた熱い油をかける料理である。複数の調味料が使われているが、油だけは強調され、料理名に記している。下記の料理も、油が強調され、料理名に明記している。「香菇大虾油饭」はシイタケとクルマ海老の炊き上げご飯、「响油丝瓜」はヘチマの油和え、「鸡油葱花饼」はネギのみじん切りを小麦粉生地練りに練り鶏の脂肪から取った油で焼いたクレープ状のものである。

(6) 「酒」(料理酒)

紹興酒、ワイン、ビールなども調味料として使われる。料理名にはこれらの酒類を明記する例が多く見られる。例えば、「黄酒鸡蛋羹」、「紅酒

鸡翅」、「闽南啤酒鸭」がそれである。「黄酒鸡蛋羹」は紹興酒入りの蒸し卵、「紅酒鸡翅」は鶏手羽のワイン煮つけ、「闽南啤酒鸭」はアヒル肉のビール炒めである。

(7)「酱」(味噌)

「黒椒酱鸡肉丸」は、鶏むね肉団子の黒胡椒味噌の味付けの料理である。「京酱肉丝」はヒレ肉の豆板醬炒め、「爽脆酱黄瓜丁」は鶏肉とキュウリの辛味噌炒め、「豆豉酱牛肉」は牛肉のトウチ味噌煮込みである。

(8)「蒜」(ニンニク)

ニンニクはよく味付けに用いられ、調味料の一種であると考えている。料理名に反映する場合もある。例えば、「香蒜腊肠鸡」は、鶏肉とソーセージのニンニク炒めである。「蒜香红米苋」は赤ヒユのニンニク炒め、「蒜香辣味虾」は海老のニンニク辛味噌炒め、「麻辣蒜香排骨」はスペアリブのニンニク山椒炒めである。

(9)「葱」(ネギ)

ネギは味付けの材料としてよく使われ、料理名に明記されたりする。例えば、「脆皮葱香小土豆」は、ジャガイモのネギ炒めである。「虾皮葱蛋烙饼」は乾燥小エビとネギ入り卵の焼きクレープ、「葱姜鱼片」は魚のネギ生姜炒め、「葱香花卷」はネギ入り中華蒸しパンである。

(10)「姜」(生姜)

生姜も料理名に記される。例えば、「沙姜猪蹄」は、蒸し豚足の生姜あんかけである。「汉方姜母鸭」はアヒルの生姜煮込み、「葱姜蛭子」は上げ巻貝の生姜炒め、「泡姜肚丝」は豚胃袋の生姜ネギ炒めである。

(11) 「酱油」(醤油)

醤油はもっともよく使われている調味料で、料理名にも反映される。使う頻度に比べて明記する比率が高くない。次の料理は「酱油」を明記している。「酱油鸡腿」は、鶏もも肉の醤油煮つけ、「酱油鸡」は鶏肉の醤油煮、「酱油萝卜咸菜」は大根の醤油漬け、「酱香酱油猪蹄」は豚足の醤油味噌煮込みである。

(12) 「糟」(酒粕)

酒粕も調味料として使われる。次の料理は酒粕を使っているばかりでなく、料理名にも「糟」を明記している。「香糟北极虾」は海老の酒粕の煮つけ、「香糟毛豆」は枝豆の酒粕汁漬け、「红糟排骨」はスペアリブの酒粕醤油煮つけ、「香糟鸡翅尖」は揚げ手羽先の酒粕漬けである。

4 - 2. 調理法を表す動詞の前に加えるケース

調味料は調理法の動詞の前に置いて明記する例を見てみよう。

(1) 「油」(あぶら)

油は多くの料理に使うもっとも基本的な調味料であるが、調理法動詞の前に入れて明記するのがむしろ少数である。例えば、「家常油焖大虾」(海老の蒸し焼き)、「核桃油炒茭白」(マコモのクルミ油炒め)、「香油浸小龙虾」(オリーブオイル漬けザリガニの焙り)の料理名には「油」が明記されている。

(2) 「酱油」(醤油)

醤油を使う料理がきわめて多い。しかし、調理法動詞の前に入れて明記するのはそれほど多くない。例えば、「酱油烹鸡蛋」(卵の醤油炒め)、「鸡蛋酱油炒饭」(卵入り醤油チャーハン)などは、調理法動詞の前に「酱油」

を明記している。

(3) 「酱」(味噌)

「南瓜酱焗娃娃菜」(白菜のカボチャ味噌味蒸し焼き)、「酱烧排骨」(スペアリブの甘みそ炒め)、「香菇酱炒饭」(シイタケ入り味噌チャーハン)、「东北酱焗脊骨」(スペアリブの東北風味味噌煮)が示しているように、調理法動詞の前に「酱」を入れている。

(4) 「盐」(塩)

次の料理名では調理法動詞の前に調味料の「盐」を明記している。「青椒盐煎肉」は豚肉とピーマンの塩炒め、「盐水煮海锥」はスルガバイの塩煮、「家常盐焗蟹」はカニの家庭風塩煮である。

(5) 「辣」(辛味、唐辛子)

四川料理は唐辛子を味付けに使う料理が非常に多い。「辣」を調理法動詞の前に入れて料理名に明記する例もたくさんある。例えば、「辣炒鱿鱼」(イカの唐辛子炒め)、「川辣红烧牛肉」(四川風牛肉辛醤油煮)、「酸辣凉拌豆角」(インゲン豆の酸っぱい辛和え)などがこの種の料理である。

(6) 「醋」(お酢)

「醋」を調理法動詞の前に入れて料理名に明記する例もたくさん見られる。例えば、「香辣醋泡凤爪」(鶏足の辛酸っぱい漬け)、「黑醋香草腌蘑菇」(シイタケのハーブ黒酢漬け)、「丁香醋焗黄鱼」(フウセイの丁子酢漬け)、「葡萄醋拌茼蒿」(春菊のブドウ酢和え)が示しているように、調理法動詞の前に「醋」を入れている。

(7) 「糖」(砂糖)

砂糖は江蘇料理などによく使われる調味料である。「糖」を調理法動詞の前に入れている料理名には「糖焖芋头」(小芋の甘煮)、「桂花糖烤栗子」(金木犀花風味の甘栗)、「糖炒栗子」(天津の甘栗) などがある。

(8) 「酒」(お酒)

「酒」は料理名に使われる時、酒名や種類を明記したりする。例えば、「白酒烤羊排」(焼酎かけ羊肉のステーキ)、「杨梅酒烧排骨」(スベアリップのヤマモモ酒煮付け)、「花雕酒焖鸡翅」(手羽の紹興酒煮)、「糯米酒煮鸡蛋」(卵の甘酒煮) の料理名が示しているように、「白酒」「杨梅酒」「花雕酒」「糯米酒」が明記されている。

(9) 「蒜」(ニンニク)

「蒜」を調理法動詞の前に入れてネーミングする料理には、「腊八蒜烧肥肠」(酢漬けニンニクと腸の炒め)、「腊八蒜爆猪肝」(豚キモと酢漬けニンニク炒め)、「蒜烧香菇鱼」(シイタケと魚のニンニク炒め) などがある。

(10) 「葱」(ネギ)

「葱」の使い方はいろいろある。熱した油で炒めてネギの香りを油に移してから食材を炒める場合は、ネギは少量でいいものが多いが、煮込み過程に水や調味料と一緒に煮る場合は、ネギの量が多くなるケースが多い。例えば、「孜然葱爆羊肉」(ラム肉のクミン炒め) は、まず油でネギを炒めるので、ネギの量が少なくてもよい。「葱烧带鱼」(タチウオのネギ煮)、「葱焖鲫鱼」(フナのネギ煮)、「葱炖猪蹄」(豚足のネギ煮込み) は、煮る段階にネギを加えるので、ネギを多めに入れることが多い。

(11) 「姜」(生姜)

生姜は、肉類の臭みを消すためによく使う調味用の野菜であるが、よく料理名にも記される。例えば、「可乐姜焖鸡翅」(手羽の生姜コーラ煮)、「姜爆回锅排骨」(スペアリブの生姜炒め)、「姜炒鱼块」(魚の生姜炒め)、「姜烧猪肉」(豚肉の生姜炒め)は、調理法動詞の前に「姜」が明記されている。

(12) 「糟」(酒粕)

酒粕を調味料として使っている料理はたくさんある。例えば、「糟卤鸡胗」(砂ずりの酒粕煮込み)、「糟炒厚鱼片」(魚の酒粕炒め)、「糟焖猪蹄」(豚足の酒粕煮)、「糟溜三白」(魚身、鶏肉、竹の子の薄切り酒粕炒め)などの料理は調理法の前に「糟」を入れている。

(13) 「茶」

お茶は調味料としても使われる。例えば、「普洱茶焖肉」(豚肉のプーアル茶煮)、「茶烧猪脚」(豚足のお茶煮込み)、「茶卤猪肉」(豚肉のお茶煮込み)、「茶煨白菜」(白菜のお茶煮)などがこの種の料理である。いずれも調理法動詞の前に「茶」を入れている。

4-3. 調理法を表す動詞の前に色の言葉を加えるケース

調理法動詞の前に調味料ではなく、料理が出来上がった時の色を表す言葉を入れてネーミングする場合がある。

(1) 「清」(清、あっさり)

調理法動詞の前に「清」を置いてある料理は、味が脂っこくなく、あっさりしていて、食材本来の色合いを保っている。基本的に調理する時に油を使わないか少量使うことになる。醤油、黒酢などのような色合いの強い調味料も使わないか少量使うことになる。例えば、「清蒸刀鱼」(タチ

ウオのあっさり煮)、「清炖排骨」(スペアリブのあっさり煮込み)、「清炒小龙虾」(ザリガニのあっさり炒め)、「清焖羊肉」(羊肉のあっさり煮)などがこのような味付けである。

(2) 「紅」(赤)

調理法動詞の前に「紅」を入れている料理は、見た目が赤い色を呈している。一般的に醤油や砂糖などを多めに使う。例えば、「红烧鲤鱼」(鯉の醤油煮)、「红扒熊掌」(クマの手の醤油煮込み)、「红焖羊肉」(羊肉の醤油煮)などはこの種の料理である。

(3) 「黄」(きいろ)

調理法動詞の前に「黄」を入れる場合がある。「黄」と「紅」の違いは、出来上がった料理の色の濃淡にある。醤油や砂糖、味噌などの量の加減で赤っぽい料理が「紅」、黄色っぽい料理が「黄」と名付けられる。基本的に醤油、砂糖、味噌などの調味料が使われる。例えば、「黄焖甲鱼」(すっぽんの醤油煮)、「黄扒鱼肚」(魚浮袋の醤油煮)、「黄煨牛肉」(牛肉の醤油煮)などは、出来上がった料理の色が黄色っぽい。

(4) 「白」(しろ)

料理名に「白」が付いている料理は、見た目が白っぽい。基本的には色の薄い調味料を使う。醤油のような色の濃い調味料は入れても量が少なく、料理全体の色を変えるほどではない。「白」は味が脂っこくなく、あっさりした味の意味も持つ。例えば、「白炒刀鱼丝」(タチウオの細切りあっさり炒め)、「白煮鸡蛋」(茹で卵)、「白炖猪蹄」(豚足のあっさり煮)、「白烧排骨」(スペアリブのあっさり煮)などはこの種の料理である。

中華料理の調味料には「油」、「塩」、「醬」、「醋」、「辣」、「酒」、「醬

油]、「糟」、「茶」などがあり、さらに薬味の「葱」、「姜」、「蒜」もよく調味に使われる。これらの単語を主要食材の前に、あるいは調理法を表す動詞の前に記してネーミングすることがよく見られる。1つの調味料ではなく、合わせた調味料で作上げた料理の色を表す言葉をネーミングに使うこともよくある。

第五章 調理器具、器と料理名

この章では調理器具や料理を載せる器はどのように料理名に反映されるかについて考察する。

5-1. 食材の前後に器や調理器具を記す

調理に使う調理器具或は料理を載せる器は料理名に記される。次の例を見てみよう。

(1) 「坛子」(つぼ)

「李记坛子肉」は、バラ肉の生姜煮込みであるが、調理器具は鍋ではなく、つぼを使う。料理名にはつぼの「坛子」を明記している。同じく「香辣坛子鱼」も、つぼの「坛子」が明記されている。「香辣坛子鱼」は、つぼ漬けた魚を生姜と唐辛子で炒めた料理である。

(2) 「沙锅」(土鍋)

「沙锅鱼头豆腐」は、魚、豆腐などを土鍋で煮込んだものであるが、土鍋の「沙锅」を料理名に明記している。「三鲜沙锅」も土鍋料理で、鶏肉、海老、魚団子、野菜などが主要な食材である。土鍋の「沙锅」が明記されている。

(3) 「火锅」(火鍋)

「什锦火锅」は、海老、魚団子、鶏肉、野菜などの取り合わせの火鍋料理である。調理道具の「火锅」を料理名に明記している。「三鲜火锅」も同じ、「火锅」を明記している。「三鲜火锅」は鶏肉、シイタケ、野菜などの火鍋料理である。

(4) 「汽锅」(蒸す用の土器)

「汽锅鸡」は、鶏の土器蒸し料理であるが、食材を調理する土器の「汽锅」を料理名に明記している。「汽锅鱼」も同じで、「汽锅」は明記している。「汽锅鱼」は魚の土器蒸しの料理である。

(5) 「石锅」

「绍酒蒜香石锅虾」は、石鍋で作る海老のニンニク炒め料理である。調理器具の「石锅」を料理名に明記している。「石锅豆腐」も同じで、明記している。

(6) 「铁锅」(鉄鍋)

「铁锅柴鸡」は、鶏と木耳シイタケの煮込み料理で、調理器具の「鉄鍋」を料理名に記している。「铁锅鱼头」も同じで、料理名に明記している。「铁锅鱼头」は魚頭と唐辛子生姜の煮込み料理である。

(7) 「挂炉」(ロースター、かまど)

「挂炉金钱里脊」は、ヒレ肉のロースター焼きであるが、調理器具の「挂炉」(ロースター)を料理名に記している。「挂炉烤鸭」はアヒルのかまど焼きであるが、「挂炉」(かまど)は明記している。

(8) 「缸炉」(甕窯、ロースター)

「葱花缸炉」は、小麦粉の生地になぎのみじん切り、落花生の粉、ゴマの粉を練り込み、焼いたお菓子である。焼く器具の「缸炉」(ロースター)が料理名に反映されている。「缸炉烧餅」は練小麦粉の甕窯焼きであるが、甕窯の「缸炉」を明記している。

(9) 「煲」(土鍋)

「桂圆羊肉煲」は、羊肉、竜眼、大根の煮込み料理である。使っている調理器具の「煲」(土鍋)が料理名に記されている。「香芋油鸭煲」は、塩漬アヒルと里芋の煮込み料理であるが、「煲」も明記している。

(10) 「盅」(コップ、コップ状の器)

「夜香东瓜盅」は、アヒル肉・豚肉・蓮の実を詰め込んだ冬瓜の蒸し物であるが、冬瓜は料理を載せる器としてコップ状に加工されている。そのため「东瓜盅」(冬瓜コップ)と称している。「番茄羊肉盅」は、羊肉・ニンジン・タマネギを炒め合わせたものを、えぐったトマトの中に詰めるので、「番茄羊肉盅」(トマトコップの羊肉)と呼んでいる。

5-2. 調理法動詞の前に調理器具を記す

料理に使う調理器具は調理法と共に料理名に記す。次の例を見てみよう。

(1) 「锅」(鍋)

「锅塌茄子」は、なすびとタマネギトマトの煮つけであるが、使っている調理器具「锅」は調理法「塌」の前に入れている。「塌」は山東料理に使われる独特なゆっくり煮込む調理法である。「锅塌豆腐」は、豆腐のチキンだし煮つけであるが、ここも「锅」を明記している。

(2) 「铁锅」（鉄鍋）

「铁锅焖面」は、タマネギインゲン豆入り焼きそばである。調理法「焖」の前に「铁锅」を明記している。「铁锅炖鱼」も同様である。「铁锅炖鱼」は魚の生姜ネギ煮込みであるが、調理器具の「铁锅」を入れている。

(3) 「电饭煲」（電気炊飯器）

「电饭煲盐焗鸡」は、鶏肉とタマネギ唐辛子の煮込みであるが、調理器具は炊飯器が用いられ、「电饭煲」を料理名に記している。

(4) 「烤箱」（オーブン、トースター）

「烤箱盐焗虾」は、海老の生姜焼きであるが、使っているオーブン「烤箱」は調理法の「焗」の前に入れて明記している。「烤箱烤鸡翅」も同じである。調理法の「烤」の前に器具の「烤箱」を入れて記している。「烤箱烤鸡翅」は鶏手羽のトースター焼きである。

(5) 「明炉」（炉、かまど）

「明炉烤乳猪」は、子豚の丸焼きであるが、調理器具の「明炉」を調理法の「烤」の前に入れて記している。「明炉烧鹅」も同じである。「明炉烧鹅」はガチョウの丸焼きである。

上述のように、料理名に反映される器具、器はそう多くないが、鍋などの器具がよく用いられ、調理法と共に料理名に記す。

第六章 地名・人名と料理名

中華料理は地名や人名でネーミングする現象がよく見られる。この章では地名や人名はどのように料理名に組み込まれているかについて考察

する。

6-1. 地名でネーミングする

料理名には地名が組み込まれている。次の例を見てみよう。

「泰山赤鱗魚」¹⁾ という料理がある。「泰山」は地名で、山東省にある。「赤鱗魚」はこの泰山地域にしか生息していない魚で、鱗が赤い。「泰山赤鱗魚」は、魚を熱湯でさっと茹でた後に合わせ調味料を掛ける。

「德州扒鸡」の「德州」は地名である。「德州」は中国東部の山東省にある。「德州扒鸡」は德州地域における鶏の丸煮の料理である。

「金陵盐水鸭」の「金陵」は地名である。「金陵」は南京の古称である。「金陵盐水鸭」は南京地域におけるアヒル肉の山椒塩の丸煮込みの料理である。

「无锡肉骨头」の「無錫」は上海と南京の間にある都市である。「无锡肉骨头」は無錫地域のスペアリブのあんかけの料理である。

「太湖银魚」²⁾ の「太湖」は上海近くの蘇州、無錫地域にある湖である。太湖には白い魚が生息している。「太湖银魚」と名付けている。「太湖银魚」は茹でた銀魚にレモン・醤油などの合わせタレをかける。

「白云猪手」の「白雲」は地名で、広州市にある。「猪手」は豚足の意味である。「白云猪手」は広東風豚足の甘酢あんかけの料理である。

「东安子鸡」³⁾ の「東安」は地名で、湖南省西南部にある。「东安子鸡」は東安地域における鶏肉のネギ生姜炒めの料理である。

「符离集烧鸡」⁴⁾ の「符離集」は地名で、安徽省北部にある。「符离集烧鸡」は符離集地域における鶏肉の煮込み料理である。

「问政山笋」⁵⁾ の「問政山」は地名で、安徽省にある。問政山の竹の子が有名で、「問政山笋」は、問政山の竹の子を材料とした竹の子とベーコンの炒め料理である。

「松江鲈魚」⁶⁾ の「松江」は上海市の区の1つである。松江産の淡水ス

ズキは有名で、「松江鲈鱼」は松江の淡水スズキの生姜ネギ炒めの料理である。

「固始皮丝」⁷⁾の「固始」は地名で、河南省の東南部に位置している。「皮丝」は干し豚肉の意味である。「固始皮丝」は固始地域の干し豚肉とニンニク芽の炒め料理である。

「沟帮熏鸡」の「溝帮」は地名で、遼寧省錦州地域に位置している。「沟帮熏鸡」は中国四大鶏料理の1つで、合わせ調味料で煮込んだ丸鶏を砂糖で燻製した料理である。

「大良炒鮮奶」の「大良」は地名で、広東省順徳県にある。この地域は丘陵地帯で、草がよく茂るため、この地域の牛乳はとても良質で、乳製品や牛乳で作った料理も有名である。「大良炒鮮奶」は、大良地域の名料理で、かたくり粉に炒めた卵、海老、蟹肉を入れ、大良産牛乳を加え、よくまぜた後、油で炒める料理である。

6-2. 料理を創作した人の名前でネーミングする

料理はその料理を創作した人の名前でネーミングする。次の例を見てみよう。

「麻婆豆腐」は日本でもよく知られている中華料理で、四川省成都陳春富の妻が最初に作った人とされる料理である。

「文思豆腐」⁸⁾の「文思」は人名である。この料理は「文思」という人が創作したと伝えられ、「文思」の名前でネーミングしたのである。「文思豆腐」は、豆腐とシイタケ、竹の子、鶏むね肉の炒めの料理である。

「宮保鸡丁」⁹⁾の「宮保」は丁宝楨の官名で、この料理を創作したと言い伝えられ、「宮保」の名前でネーミングしたのである。「宮保鸡丁」は、鶏肉とピーナツのピリ辛炒めの料理である。

「玉麟香腰」¹⁰⁾の「玉麟」は人名である。この料理は「玉麟」家が創作したため、「玉麟」の名でネーミングしたのである。豚の腎臓とクワイシ

イタケの炒めの料理である。

「大千鶏」の「大千」は人名で、彼は中国近代の著名な画家である。この料理は「大千」が指導して作ったことから、「大千」の名でネーミングしたのである。「大千鶏」は鶏肉のピリ辛炒めの料理である。

「宋嫂魚羹」¹¹⁾の「宋嫂」は人名で、この料理は「宋嫂」が創作したため、「宋嫂」の名でネーミングしたのである。「宋嫂魚羹」は淡水スズキとシイタケ竹の子入りの羹である。

6-3. 料理が好きな有名人の名前でネーミングする

料理は、その料理をたいへん好きになった有名人の名前でネーミングする。次の例を見てみよう。

「太白鴨」¹²⁾はアヒル肉、豚肉、クコなどを蒸した料理である。詩人の李白がこのアヒル料理が大好きだったので、李白の別称「太白」でネーミングしたのである。

「畏公大翅」¹³⁾はフカヒレのスープであるが、「畏公」という人が大好きだから、「畏公」でネーミングしたのである。「畏公」は中華民国の大政治家である。

「曹操鶏」は、鶏肉とシイタケの煮込み料理である。曹操がこの鶏料理を食べて病気が治ったと伝えられていることから、曹操の名でネーミングした。

「万山蹄膀」¹⁴⁾は、豚足の醤油生姜の煮込みの料理である。この豚足料理は「沈万山」という大富豪が大好きだったので、「万山」の名前でネーミングしたと伝えられている。この料理は蘇州市周庄地域の名物料理である。

第七章 比喩表現や歴史物語と料理名

比喩表現や歴史物語などで料理をネーミングする現象が時々見られる。この章では比喩表現や歴史物語などはどのように料理名に使われているかについて考察する。

7-1. 比喩表現

「水晶肴肉」は、江蘇省鎮江市の郷土料理で、豚足を山椒八角入りの合わせ調味料で煮込んだものである。出来上がった時に、表面の層が透明で、豚足の皮もつるつるになり、水晶のように見える。そのため、比喩的に「水晶肴肉」（水晶肉）と名付けた。

「長寿菜」はシイタケの炒めである。シイタケは栄養が豊富で、健康に良いことから、比喩的に「長寿菜」と名付けた。

「神仙鴨子」は、蒸しアヒルの料理である。蒸す時間は3本の線香が燃え尽きる時間と等しい。線香は神様の前に使うものということから、比喩的に「神仙鴨子」（神仙のアヒル）と称するようになった。

「一卵孵双凤」は、若鶏とナマコ・シイタケの蒸しものであるが、蒸した若鶏は、瓜わたをえぐり取った空っぽのスイカに載せる。できた形は「一卵」（卵一個）に「孵双凤」（双子の鶏が生まれる）のように見える。このことから、比喩的に「一卵孵双凤」（双子の卵）と呼ぶようになったという。

「龙虎斗」は、蛇肉、タヌキ肉の生姜煮の料理であるが、蛇を龍に喩え、タヌキを虎に喩える。このような比喩から「龍虎闘」（龍、虎の闘い）という名前を付けたのである。

「佛跳牆」は、アワビ、ナマコ、干し貝柱、ウズラ卵、アヒル肉の煮込み料理である。十数種類の食材が使われ、出来上がった時の香りはきわめていい。隣の寺院の和尚さんも我慢できず扉を飛び越えて食べに行っ

たと伝えられている。このことからこの料理を比喩的に「佛跳墙」（仏の塀の飛び越え）と命名した。

「貂蟬豆腐」¹⁵⁾は、豆腐とドジョウの煮込み料理である。「貂蟬」は古代中国四大美人の一人で、「董卓」という名武将は貂蟬の美人局の計略に嵌られ、滅びてしまった。この料理は活きたドジョウを豆腐と一緒に鍋に入れて煮込むので、ドジョウが熱から逃げるために豆腐の中に入ったが、とうとう逃げるができなかったように、「董卓」は貂蟬美人の計略から逃げるができなかった。この物語から豆腐を「貂蟬」に喩え、ドジョウを「董卓」に喩え、「貂蟬豆腐」とネーミングしたのである。

「帶子上朝」は、アヒルと鳩の醤油煮込みであるが、孔子家の名物料理である。「帶子」は子供を連れるという意味、「上朝」は参朝するという意味である。言い伝えによると、清朝の皇帝は孔子の功績を表彰するため、孔子家の高官に子供を連れて参朝する特権を与えた。これを記念する孔府はこの料理を創作した。皿の中に大（アヒル）小（鳩）2匹の鳥が盛り付けられ、すなわち、アヒルを親に喩え、鳩を子に喩えている。後に「帶子上朝」は代代高官になり、親子一緒に参朝することを喩える。

7-2. 歴史物語や伝説でネーミングする

次の例を見てみよう。

「东坡墨皮魚」は、黒皮の魚と豆板醤の炒めの魚料理で、四川地域の料理である。この料理は文豪蘇東坡にゆかりがあると伝えられている。四川省楽山地域の川に皮の黒い魚が生息している。伝説によると、北宋時代の大文豪蘇東坡が若い時、四川省楽山の凌雲寺で勉強していた。その時よく寺から下の川に下りて筆を洗っていた。川の魚が寄ってきて、洗い落とした墨を食べていた。そのため、魚の皮が黒くなってしまった。人々はこの魚を「東坡墨皮魚」と名付けた。

「过桥米线」は、豚骨スープビーフンのことであるが、この名前は物語

から由来している。「過橋」は橋を渡る意味、「米線」はビーフンの意味。「米線」は雲南省の麺としてよく知られている。伝説によると、雲南省南部の南湖にある小さな島は科挙の受験勉強に適している場所である。ある書生がこの小島で科挙受験に取り組んでいた。書生の妻は食事を作って島に運ぶのだが、いつも冷めてしまう。そこで妻はスープに油をたくさん入れ、油で麺の温度を保たせたところ、小島への橋を渡っても麺が冷めなかった。このことから「过桥米线」（橋渡るビーフン）と名付けた。

「霸王別姫」¹⁶⁾は歴史物語である。楚の国の「霸王」項羽は劉邦と天下を争った時、負けることになり、最愛の虞という「姫」と別れをしなければならぬが、「虞姫」は霸王への愛を表すために自決した。この有名な歴史物語に因んで、「霸王別姫」という名前の料理が創作された。オスのスッポンとメスの鶏の煮込みの料理である。スッポンは中国語では「王八」と言い、反対にして発音すると「霸王」となる。鶏は「姫」と同じ発音になる。

7-3. 同音を利用してネーミングする

「金钱发菜」の「金錢」は銅銭の意味、「発菜」は藻の意味、すなわちこの料理は銅銭の形に調理した藻と鶏むね肉の蒸しものの料理である。「発菜」（藻）の発音は「発財」（儲かる）の発音と近似していることから、「発菜」は縁起のいい食材とされている。

「絶代双娇」はもともと絶世の美人2人という意味であるが、「双娇」の「娇」の発音は唐辛子の意味を表す「椒」と同じであることから、同音を利用して「双娇」は青唐辛子と赤唐辛子を指すのである。すなわち青、赤唐辛子の炒め料理である。

「早生贵子」の本来の意味は、はやく子供が生まれるようにお祈りするということであるが、同音を利用して、「早」は棗、「生」は落花生、「子」は蓮の実に置き換え、すなわち、これは棗、落花生、蓮の実の羹の料理

になる。

まとめ

上述に示しているように本論は中華料理名の構造について様々な側面から考察した。上述の考察を通じておよそ下記のようなことがまとめられよう。

1. 中華料理名は主要食材及び補助食材を明記するのがもっとも代表的なネーミングの手法である。
2. 食材の事前こしらえの形状及び調理後の形状は料理名に記される。
3. 中華料理名は料理の調理法を表す言葉、例えば、「炒」、「蒸」などが使われる。
4. 調理に使う主要な調味料は料理名に反映される。
5. 調理する時に使う調理器具や、料理を載せる器は料理名に明記する場合がある。
6. 地名及び人名を使ってネーミングするのも常用の手法の1つである。
7. 中華料理名は比喩の表現を使ったり、歴史物語や伝説に因んでネーミングしたりするものもある。

注

- 1) 泰山は山東省にあり、中国の五岳の1つで、海拔1,545メートル、「天下第一山」と称され、世界自然遺産として登録されている。泰山地域には赤鱗魚が生息している。
- 2) 太湖は江蘇省無錫市にあり、中国の五大湖の1つである。面積はおよそ2,400平方キロメートル。太湖には50余の島嶼があり、太湖には銀魚と呼ばれる魚が生息している。銀魚は文字通りに銀色で透明な魚である。大きさは7～10センチぐらいである。
- 3) 東安は湖南省の西南部に位置し、面積は2200平方キロメートル、人口は63

- 万人。「東安鶏」は湖南省の名物料理で、千余年の歴史がある。米国のニクソン元大統領は中国を訪問した時、毛沢東主席は湖南省の料理で招待し、東安鶏も入っていたという。
- 4) 離符集は安徽省北部に位置し、面積は138平方キロメートル、人口は12万人。「離符集烧鸡」は中国三大鶏料理の1つとされている。1984年の全国鶏肉料理コンクールで第1位獲得したことがある。
 - 5) 問政山は山の名前で、安徽省黄山市の管轄下にあり、古徽州城外に位置している。問政山の竹林や竹の子が有名で、この山の竹の子で作った料理も有名となっている。
 - 6) 松江は上海市の西南に位置する区である。上海のルーツとも言われている。常住人口は180万人。松江のスズキは鱗が4つあることで、有名となっている。《三国志演義》の小説の中で曹操が松江のスズキでお客を招待した描写もある。
 - 7) 固始は河南省の東南部に位置している地域、面積は約2,900平方キロメートル、人口は約174万人。固始地域の「皮丝」（干し豚肉）は有名で、明朝から皇帝への貢ぎ物となっていた。
 - 8) 「文思豆腐」は揚州周辺の料理で、清の乾隆帝の時、文思という和尚さんが豆腐、シイタケ、竹の子などを材料にして作った豆腐料理である。美味しくて人々に喜ばれ、今日まで伝承されている。乾隆帝も味わったと伝えられている。
 - 9) 「宮保鸡丁」は「丁宮保」という人が創作したと伝えられている。「丁宮保」の本名は「丁宝楨」と言い、四川省の長官を務めていた。多くの功績があったので、死後に朝廷より送られた追号は「宮保」である。
 - 10) 「玉麟香腰」の「玉麟」は名前で、「玉麟」の苗字は「彭」となる。「彭玉麟」は清王朝の兵部尚書を務めていた人物である。重鎮大臣たちを招待するため、「彭」は家臣に命じて、故郷湖南省衡陽の「香腰」（腎臓とシイタケの炒め）をベースに、豚肉、魚肉、芋、クワイなどを入れた料理を創作させた。料理は七層の塔の形にしているので、「宝塔香腰」と称していたが、大臣たちは「玉麟」の名でネーミングしようと提案し、「玉麟香腰」になったと言いつたされている。
 - 11) 「宋嫂鱼羹」の「宋嫂」（宋おば）はこの料理を創作した人の名前である。言い伝えによると、南宋の初代皇帝高宗は、杭州の西湖を遊覧する時、亀や魚を買って放生していた。人込みの中に魚の羹を売る「宋嫂」がいた。高宗はこの「宋嫂」が作った羹を食べ、たいへん美味しかったため、料理を褒め、「宋嫂」に贈り物をした。それで「宋嫂鱼羹」は有名になった。

- 12) 李白 (701 - 762) は唐代の大詩人、子供の時から 20 年間四川省で生活していた。彼は四川省の蒸しアヒル料理が大好きで、この料理を唐の玄宗皇帝に勧めたところ、たいへん喜ばれ、「太白アヒル」と称された。
- 13) 畏公(1880 - 1930)は民国期の政治家、湖南省出身、「湖湘三君子」の 1 人で、湖南省長官、湖南軍総司令、陸軍元帥、南京国民政府主席、行政院院長などを歴任した。蒋介石、宋美齡結婚時の仲人も務めた。畏公の本名は「譚延闓」。
- 14) 沈万山 (1330 - 1394) は浙江省湖州市の出身、蘇州を拠点に江南各地で商売を行い、大富豪になった。蘇州周庄地域の豚足料理が大好きなので、その料理が万山豚足と名付けられた。この料理は明の初代皇帝朱元璋にも勧められたと伝えられている。
- 15) 貂蟬は小説《三国志演義》に登場する女性、楊貴妃・西施・王昭君と並び、古代中国四大美人の 1 人に数えられる。董卓 (? - 192 年) は、中国後漢末期の武将、甘肅省定西市出身の人。靈帝死後の政治的混乱に乗じて政治の実権を握ったが、美人の計略に嵌られ、養子の呂布に殺された。
- 16) 項羽 (紀元前 232 年 - 紀元前 202 年) は、秦末期の楚の武将で、「西楚の霸王」と号し、秦を滅ぼした中核人物である。劉邦と天下を争った時、負けて自決した。31 歳であった。

参考文献

- 常敬宇、《汉语词汇与文化》、北京大学出版社、1995 年
周三金、《名菜精华》、金盾出版社、2002 年
田可、《中国八大菜系菜谱选》、天津科学技术出版社、2001 年
空军后勤部军需部编、《中国南北名菜谱》、金盾出版社、2002 年

参考サイト

- <https://www.xiangha.com/caipu/> 「香哈網」、美食ネット
<https://www.xiangha.com/caipu/> 「中国菜譜網」
<https://www.baidu.com/> 「百度網」