

現代中国語における調理操作動詞の意味記述 (1)

—— 特に“焯”“汆”“烫”について ——

奥 田 寛・小 野 真知子

Studies on Cooking-verbs in Modern Chinese (1)

—— with special reference to “Chāo”, “Cuān” and “Tàng” ——

H. OKUDA and M. ONO

は じ め に

日本語の動詞の中で1項目をなす調理操作動詞（以下、調理動詞と略す）は、すでに國廣氏の著書『意味の諸相』¹⁾の中で次のように分類されている。

- ・ 油以外の液体を用いるもの —— ゆでる・にる・たく
- ・ 熱だけを用いるもの —— やく・あぶる・いる
- ・ 油を用いるもの —— あげる・いためる

これら3つの分類は、それぞれの調理動詞が何を「媒体」としているか、ということを示差的な特徴として捉えている。これは、現代中国語の調理動詞を分析する上でも有効性を持つと考えられるが、しかし、より詳細に、日中語の調理動詞を比較対照してみると、時には、この分類だけでは現代中国語の調理動詞の意味記述を考察するのに十分とは言えず、別の意味項目の設定がさらに必要となってくることがある。例えば、日本語の熱だけを媒体として用いる調理動詞「焼く」を中国語のそれと比較対照してみよう。

いもを焼く	{	煨	白	薯
		wēi	bái	shǔ
		烤	白	薯
		kǎo	bái	shǔ

日本語で一口に「いもを焼く」と言っても、中国語の動詞の場合、「熱」を媒体として用いること以外に、どのようにして焼くのか、換言すれば、焼く「方法」という視点が必要となる。また、そういう視点を導入しなければ上にあげた“煨”，“烤”という「焼く」意味をもつ動詞の意味・用法の差を説明することができない。具体的に言うと、「灰の中で焼く」と言えば、中国語では“煨”という動詞が用いられ、「とろ火でじかに焼く」と言えば，“烤”という動詞が用いられる。このことから、日本語の「焼く」という動詞は、「焼く」方法がどうであるかということとは意味せず、媒体が「熱」であることだけを示している。一方、それに対応する中国語の“煨”“烤”という動詞は、媒体が「熱」であること以外に更に焼く「方法」も示しているということが言える。因みに、“煨白薯”，“烤白薯”という中国語の表現は、それぞれ日本語では、「灰の中

でいもを焼く」,「とろ火でじかにいもを焼く」というように分析的な表現で表わされる。要するに対象をいもに限って言えば,日本語の「焼く」という調理動詞は,焼き方によって区別される中国語の“煨”,“烤”という2つの調理動詞とは異なり,より包括的であり,別の見方をすれば,中国語の動詞の方が日本語のそれよりも,語彙数が豊富であると考えられる。

本 論

1. ここでは,日本語の「煮る」^(注1)という調理動詞を例にとって同様の問題を考えてみたい。まず,これに対応する中国語の調理動詞に,どのようなものがあるのか,中国や日本で出版された日中(漢)辞典数種^{2)~6)}から挙げたものを表1に示す。この表から,日本語の「煮る」に対応する中国語の動詞群の用法をそれぞれの辞典にあがっている用例からみると,例えば,「魚を煮る」場合,“炖鱼”,“熬鱼”というように“炖”“熬”の2つの動詞が用いられ,「肉を煮る」という場合,“炖肉”“炖肉”というように“炖”“炖”という2つの動詞が用いられている。しかし,これだけでは「煮る」という意味をもつこれら3つの動詞“炖”“熬”“炖”の意味・用法の差が明確に表わされていない。また,「煮る」にあたる動詞は,中国語では更に“燉(焅)”kàoというものもある。媒体に「油以外の液体」を用いるという意味特徴は,これらの動詞群に共通しているので,更に別の意味項目を立てる必要がある。日本語の「煮る」という動詞の意義素を國廣氏¹⁾は次のように設定した。

にる：《食物を加熱する。水と調味料の片方あるいは両方を媒体とする。媒体をしみこませることを意図する》

また,伊藤氏もその論文⁷⁾で「煮る」について次のように述べている。

一方「にる」操作は味つけに目的があるので,多量の水が媒体では都合が悪く,どちらかといえば少量の水が適当である。この「煮汁」は「煮物」の一部として考えられており,加熱処理後も「煮物」と分離されず一緒に賞味される。

いずれも,日本語の「煮る」という動詞を「媒体」や「意図」という両側面から捉えている。中国語の「煮る」という意味をもつ動詞群に,両氏の説明を適用した場合,それらは,中国語の

表1 「煮る」に対応する中国語の動詞一覧

書 名 (頁)	にる(煮る)	用 例
新日漢辞典 (P.1648)	煮, 炖, 熬	豆を煮る; 煮豆子, 野菜を煮て食べる; 熬菜吃
日 漢 辞 典 (P.1579)	煮, 烹, 熬, 燉(炖)	肉を煮る; 燉肉, 魚を煮る; 燉魚
詳解日漢辞典 (P.1049)	煮, 炖, 熬, 炖	さかなを~; 炖鱼, 粥を~; 熬粥
現代日中辞典 (P. 439)	煮, 炖, 熬	豆をにる; 煮豆, 肉をにる; 炖肉, 粥を煮る; 熬粥
岩波日中辞典 (P. 860)	煮, 熬, 熬 ao ao 炖, 煨, 焅	里芋を煮る; 煮芋头, 大根を煮る; 熬萝卜 魚を煮る; 熬鱼, 肉を煮る; 炖肉 粥を煮る; 熬粥, とろ火で煮る; 用文火煨

これらの動詞群がお互いに共通してもっている意味特徴であると考えられるが、お互いを区別する意味特徴ではない。

筆者らが現代中国語料理書^{8)~16)}から収集した用例からみると、これら「煮る」という意味をもつ動詞群“炖・焖・煨・燻(焔)・煮”は、更に“炖・焖”、“煨・燻(焔)”、“煮”というように3群に分類が可能であり、かなりその調理操作の「意図(目的)」にその特徴が求められそうである。

本稿は、「油以外の液体」を媒体とする中国語の調理動詞の意味記述をその目的とするが、今回は、まず、「ゆでる」という意味をもつ“焯” chāo, “余” cuān “烫” tàngという3つの動詞を取り扱い、次回に「煮る」という意味をもつ“炖”、“焖”、“煨”、“燻”、“煮”という5つの動詞についてそれぞれ記述する予定である。

2. まず、意味記述を行う方法として、どういう項目を立てて考えるのがよいのか、中国料理書での実際の用例にそれを求めてみたい。次にあげるのは、中国語料理書『大众菜谱』¹⁴⁾にある「炖牛舌尾」(P.85)の作り方である。

- (1) 把切成块的牛舌、牛尾，用开水焯一下。
- (2) 勺内打底油炒面酱，放入牛舌、牛尾块煨炒，加高汤、酱油、葱姜蒜、大料、上微火炖烂为止，肉烂后放白糖，将汁焔浓厚时加明油出勺即成。

上記の文中で~~~~~を引いた調理動詞“焯”、“炖”、“焔”は、すべて「油以外の液体」を媒体とするものである。さて、これらの動詞がどのような言語的文脈(context)の中に現れているかをみよう。

まず、“焯”について、「媒体」は“开水”(熱湯)であり、加熱操作を行う時間は、“一下”(ちょっと)という時間補語によって示されているように短い。次に“炖(煨)”は、「媒体」として“高汤”(だし汁)や“酱油”(しょうゆ)を用い、火加減は“微火”(とろ火)であり、「煮る」時間は、結果補語^(注2)“~烂”から知られるように材料が柔らかくなるまで煮るという「目的」と「とろ火」という2つの面から、長いと考えられる。次に“焔”という動詞は、その現れるcontextから「汁」が濃くなるまで煮るという目的を持っていることが解る。以上のことから、中国語の調理動詞の意味記述を考えるには、① 媒体(熱湯又はスープ)、② 煮る時間、③ 火加減、④ 煮る目的、それに⑤ 対象(野菜か肉・内臓・魚)等が個々に検討される必要がある。以下、これらの項目に基いて“焯”、“余”、“烫”を相互に比較しながらその差を求めてみたい。

3. “焯” chāo・“余” cuān・“烫” tàngのいずれの動詞も調理段階からみると、「初歩的な加熱操作」であり、「食品材料を熱湯の中で手早く煮る、ゆでる」ということである。まず、“焯”、“余”という2つの動詞を比較する。『新华字典』¹⁷⁾は、次のように説明している。

焯： 把蔬菜放在开水里略微一煮就拿出来。(野菜を熱湯の中に入れて少し煮て、すぐに取り出す)

余： 把食物放到开水里稍微一煮。(食品を熱湯の中に入れて少し煮る)

これらの説明から両者の相違をみると、「対象」の違いという点に求められる。“焯”の場合、

例えば,

- ・ 将笋丝, 冬菇丝, 用开水焯一下, 控净。(大众)

という例からも解るように, その対象を“蔬菜”(野菜類)に限定する。一方“余”の場合は, “焯”より, はるかにその対象の範囲が広く, “食物”であれば以下の用例のように, 野菜, 肉や内臓, 魚等いずれであってもよい。(表2参照)

- ・ 先把虾在开水里余一下(烹技)
- ・ 豌豆用开水余一下(烹技)
- ・ 鸭脚和鸭心洗净, 在沸水里余一下后(烹技)

表2 “焯, 余, 烫”と意味項目との関係

初歩的 熱処理	ゆで操作	媒 体	時 間	対 象			目的（不味成分の除去）			
	焯	开 水 （沸水）	短 い 動詞+“一下”	野菜類	肉類(牛・豚 鶏・鴨・羊)	魚類	血抜き	くさみ抜き	塩抜き	その他
				31*	19	2	3	2	0	0
	余	开 水 （“上汤”一例）	短 い 動詞+“一下”	14	57*	3	36*	19*	2	1
	烫	开 水	短 い 動詞+“一下”	9	10	26*	2	2	0	0

1) 数字は, 文献8)~16)までの用例合計数を示す

2) *印は, 用例合計数より, その意味項目か他に比べて顕著であったもの

さて, “焯”“余”という動詞を料理書^{8)~16)}に見られる実際の用例から観察してみた場合, 確かに“焯”の場合は, 「野菜類」をその対象とすることが多く(31例), “荠菜・芹菜・笋・荸荠・冬菇・莲菜・尤菜・兰菜・胡萝卜・油菜・菜花・冬瓜・土豆・蒲菜・豌豆・荷叶・茭白・豆角・菠菜”等がその対象となっている。しかし, 一方で, 肉や魚, 内臓類もその対象とする用例もよくみられる(21例)。一部の用例を次に挙げる。

- ・ 将大肠用开水焯一遍。(大众)
- ・ 把鸭肝焯一下。(大众)
- ・ 将切好的羊肉方块用开水焯一下。(大众)
- ・ 鲜鱿鱼用水洗净~, 用沸水焯过。(烹技)

これらの例文から, 『新华字典』の説明にあるように, “焯”が「野菜類」をその対象とすることで, “余”と区別できるとは一概に言えない。“余”の対象範囲と, “焯”のそれとは差がもはや明確でなくなっていると考えられる。そうすると, 新たに「対象」という項目以外に, 何か別の項目で両者の相違を求めなくてはならない。一般的に「初歩的加熱処理」というのは, ① 不味成分の除去(あく抜き, 生臭味抜き, 同時に旨味成分の一部は溶出する), ② 食品組織の軟化, ③ 脱水, ④ 色をよくする, ⑤ たん白質の凝固, ⑥ 消毒¹⁸⁾とされるが, 結論から言うと, 表

2に示すように、用例数の多さから傾向として、“汆”は“焯”よりも「血抜き、生臭味や塩分等の不味成分を除去する」という目的の極めて明確な調理操作であると考えられる。その場合、当然対象となる食品は、血液を含有した肉や内臓類、生臭味のある魚介類あるいは、塩漬野菜（例：“雪菜”からし菜の一種）等であるが、このような食品材料を対象とした用例数も“汆”の方が74例あり、確かに“焯”の19例よりも多い。“焯”が実際に「不味成分の除去」という言語的文脈に現れる用例数は、血抜きの例として3例、豆腐の臭味抜き2例、合計して5例しかみられなかった。“汆”の場合、血抜き36例、生臭味抜き19例、塩分を抜く例が2例、油汚れを除く例が1例、合計して58例みられる。このことから、“汆”の方が“焯”よりも言語文脈上から「不味成分を除去する」という意図性の強い調理操作と考えられていることが、傾向として認められそうである。次に上述したことに関連のある例文を示しておく。

“焯”

「血抜きの例」

- (1) (猪前肘)放入沸水中焯一下，除去血水。(中八)
- (2) 将猪肺用水灌清后，放入开水锅里，焯去污血，

「臭味を抜く例」

- (1) 豆腐切成长一寸二分，厚二分的片，用沸水焯去腥味。(中八)
- (2) 鸡脚爪去粗皮，爪尖，一齐投入沸水中焯一次，除去腥味。(中八)

“汆”

「血抜きの例」

- (1) 光鸭去尽内脏，～，放入开水锅里汆去血水，(北京)
- (2) 将兔肉洗净后，斩成一寸见方的块，放进开水锅内汆去血沫、(北京)
- (3) 把羊肉放在开水锅里汆透，去尽血沫，用清水洗净。(北京)
- (4) 将羊肋肉切成长一寸五分，宽一寸的块，放入沸水锅中汆一下，去掉血水和膻味捞出。(中八)
- (5) 将五花肉切成四块，放入开水锅中汆一下，减除血水、(中八)
- (6) 把野鸡从背脊处剖开，洗净，放入开水内川^(註3)透，去其血水、(中名)

「生臭み・塩味・油汚れを抜く例」

- (1) 即将海参放入开水锅内，汆二次，除去腥味。(北京)
- (2) 雪菜切成末，即放入开水锅里汆去咸味、(烹技)
- (3) 用猪腿皮二斤，刮尽污油，放入开水锅内，汆熟取出，洗净油渍、(北京)

次に、同じ初歩的加熱処理である“烫” tàng という調理動詞をみてみよう。まず、『新华字典』は次のように説明している。

- (1) 温度高，皮肤接触温度高的物体感觉疼痛
- (2) 用热的物体使另外的物体起变化。

ここには、調理操作としての意味説明がないが、木村春子氏が『中国語』¹⁹⁾で“烫”を次のように説明していることから、実際に加熱操作用語として用いられていることがわかる。

烫 tàng，烫爆 tàng bào —— 沸腾した湯でさっとゆがく

さて、“烫”が“焯”“汆”とどのような点で極立った相違点をみせるか、実際の用例を観察してみると、まず、その「対象」を大きく3つに分類することができる。

1. 「野菜類」(9例)

- (1) 青椒同样刻好(见图五)，下沸水锅烫熟捞出、(北京)
- (2) 青菜心削成～，冬笋削去毛皮，～均放入开水锅内烫熟后取出。(家日大)

2. 「肉・内臓類」(10例)

- (1) 把野鸭一剖两，洗净，放入开水内烫一下、(中名)
- (2) 将猪肘子烫一下即可取出、(北京)
- (3) 再加腿肉片・肫片・肝片・肠片・心片，烫至六成熟取去、(家日大)

3. 「魚類」(26例)

- (1) 把桂鱼用水洗净，下开水锅内烫一下，捞出刮净鱼身的黑色，(烹技)
- (2) 把鲢鱼放入烫一下，鱼鳞翘起即可。(烹技)
- (3) 将鳝鱼放在开水中烫至嘴张开后，捞起，(中八)
- (4) 将鲫鱼～，放入沸水锅内一烫，(中八)

この中で「魚類」が他の2つの対象と比較して、用例数の多いことがわかる。“焯”と“汆”が「魚類」を対象とする用例数を調べてみると、“焯”が2例，“汆”が3例しかみられなかった。このことから、“烫”は，“焯”，“汆”と比較して、「魚類」を対象とする言語的文脈に現れるという傾向がより強いということが言えそうである。この傾向は、以下の例のように、ひとつの料理の中で魚と野菜類の両方に初歩的加熱処理を加えた場合、より明確に現れる。すなわち，“烫”は“鲫鱼”を“焯”は“冬菇”，“蒲菜”をそれぞれ対象としている。

“奶汤鲫鱼”(大众)

- (1) 将鲫鱼的鳞，腮及内脏去掉，冲洗干净，再将鱼的两面用刀划过；放入沸锅内一烫，洒干水，放在汤盘内待用。
- (2) 将冬菇切成两半，蒲菜切成长一寸二分的段，均用沸水焯过

また，“烫”が対象とする主な魚介類には，“鳝鱼・桂鱼・鲢鱼・甲鱼・鲫鱼・鱿鱼・海参”などがあげられる。さらに，“烫”が魚類を対象とする傾向が強いことと関連して，“活鱼”を熱湯の中に入れて、その熱で殺すという調理操作を行う時、

- 。先将鳝鱼放入开水内烫死。

と言うように，“烫”という動詞を用いる。この時，“烫”を“焯”や“汆”と入れ換えて，“焯死”“汆死”とは言わない(表3参照)。また、

- 。将鸡宰杀，流尽血水，烫去毛，洗净(12例)

表3 “焯、汆、烫”と結果補語との関係

	ゆで操作 の 種 類	結 果 補 語		
		“～软”	“～酥”	“～死”(活魚)
初歩的 熱処理	焯	×	×	×
	汆	×	×	×
	烫	×	×	○

×印：動詞と結合しない

○印：動詞と結合する

という用例から、鶏を熱い湯の中に入れて羽毛を抜く操作にも、“烫”という動詞が用いられる。この場合も、“焯”や“汆”と入れ換えて、“焯去毛”“汆去毛”という表現はしない。

次に、“汆”と比較してみると、“汆”の主要な目的としてすでにみた「不味成分の除去」という処理に“烫”という動詞が用いられた用例数は4例で、“汆”の58例と比較して、はるかに少なく、更にその場合、“烫”は、“汆”のようにその対象を「肉・内臓類」とする用例はこれまでのところ皆無で、ここでも「魚類」との関連がみられ、4例のうち3例が「魚」類で、1例が「かも（野鴨）」であった。

- (1) 先把鱼头去鳃洗净，投入开水烫一下，解除腥味和粘液。(中名)
- (2) 用手将鱼尾提起，放入沸水中烫去腥味后，(中八)
- (3) 先将鲶鱼洗净拆骨，切成大方块，放入开水内烫去血水。(中名)
- (4) 把野鸭一剖两，洗净，放入开水内烫一下，取出挤去血水。(中名)

なお、“烫”と“汆”が同じ食品材料を対象とし、それに初歩的熱処理を2段階にわたって加える場合、前段階には“烫”が、後段階には“汆”が用いられている用例が4例みられた。ただし、この4例が“烫”と“汆”の明確な差を表わすものとして一般性をもつかどうかは、今のところ断定できないが、注意してよいと思う。以下にその用例を示す。

1. ① 将鲫鱼剪开肚腹，挖去内脏、鳃洗净，放在开水锅里略烫一下，捞出，用刀刮去鱼身上的一层黑色浮皮。
② 再把水烧开，将鱼放入水中汆一下，使花刀卷起即捞出。(北京)
2. 猪蹄用开水稍烫一下捞出，刮净残毛，再用清水洗净，剖成两半，剥去爪尖和另一端的关节骨，再用开水汆过，用清水洗干净。(烹技)
3. 桂鱼从嘴中掏去内脏，鱼鳃，刮去鳞，洗净后，放入开水锅里略烫，用刀刮去鱼表皮黑皮，再用刀在鱼肉面打翻花刀，另面打细直刀，放入开水里略汆，除去腥味。(北京)
4. 将甲鱼肚皮剖开，去内脏，去头，放入滚热的水里烫过，取出，将背壳和身上的表皮刷洗干净，带壳斩成块，然后用开水川一下，拔去血水，取光黄油。(中名)

ま と め

以上のことをまとめてみると、“焯”は“汆”、“烫”と比較して、野菜類をその対象とする、という点が特徴的である。“汆”は、特に「不味成分の除去」という目的に関連して、「血液」を多く含んだ肉・内臓類をその対象とする用例が他の2つの動詞と比較して極めて多い。“烫”は“焯”、“汆”よりも「魚類」をその対象とする用例が、他の2つの動詞と比較して多いということが言える。最後に、この3つの動詞に共通している点を挙げておく。

- (1) 初歩的熱処理というのは、「調味」をその目的としないことから、「媒体」には、一般的に、水・湯を用い、調味料（例：醤油・酒）・スープを用いない。(cf. ※^(註4)用高汤焯一下)
- (2) 操作する時間は、「動詞（焯・汆・烫）＋“一下”」（ちょっと～する）という表現形式によく現れることから、湯の中に入れる時間は短い。
- (3) (2)との関連で、加熱操作の時間が短いので、食品材料を柔らかくなるまで煮るということはない。そのことは、用例の中で、結果補語に“～軟”をとるものが皆無であったことから明らかである (cf. ※ “焯軟・汆軟・烫軟”)。このことは、“煮”や“炖”などの「煮る」という意味をもつ動詞が、“～軟”という結果補語と結合できるということと対照的である。

なお、この論文を執筆するにあたり、大阪外国語大学教授・大河内康憲先生の『中国語「切断分離」を示す動詞の意味領域』²⁰⁾の論文に負うところ大であったことを特に記す。

注

1. 大きく「煮込む」も、この中に入れて考える。
2. 「結果補語」とは、中国語の文法用語で、「動詞＋結果補語」という形式で示され、動詞の後について、動作の結果を示す。日本語で「吹き消す」とか「さがしあてる」の「消す」「あてる」というのが、動作の結果を表すのに相等する。
3. “汆”は“川”とも書かれる。
4. ※印は、容認不可能な言い方を示す。

文 献

- 1) 國廣哲彌：意味の諸相，三省堂(1970)
- 2) 大連外国語学院編：新日漢辞典，東方書店(1980)
- 3) 商务印书馆編：日漢辞典，商务印书馆(1979)
- 4) 北京外国語学校編：詳解日漢辞典，北京出版社(1982)
- 5) 香坂順一，望月八十吉，宮田一郎編：現代日中辞典，光生館(1977)
- 6) 倉石武四郎，折敷瀬興編：岩波日中辞典，岩波書店(1983)
- 7) 伊藤幸一：国学院大学紀要，17，58～83，60，(1979)
- 8) 葉榮華：中国名菜大全，香港萬里書店(1962)
- 9) 中華新版常識百科全書編輯委員会：中華新版常識百科全書，台湾中華書局(1977)
- 10) 本社編：家庭日用大全，上海文化出版社(1980)
- 11) 国际飯店編：北京菜点选編，上海科学技术出版社(1979)

- 12) 和平饭店编：上海菜点选编，上海科学技术出版社(1979)
- 13) 李英俊，杨志远，李廷芝，石文鉴：山西食谱，山西人民出版社(1979)
- 14) 天津市第二商业学校编：大众菜谱，天津科学技术出版社(1979)
- 15) 王才，杨春新 主编：烹饪技术，中国铁道出版社(1982)
- 16) 田可：中国八大菜系菜谱选，天津科学技术出版社(1983)
- 17) 商务印书馆：新华字典(1979)
- 18) 山崎清子，島田キミエ：調理と理論，同文書院，9～10，(1983)
- 19) 木村春子：中国語，1，13，253～255(1981)
- 20) 大河内康憲：アジア・アフリカ文法研究，東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所，8(1979)
- 21) 藤堂明保：学研漢和大字典，学習研究社(1978)
- 22) 中国社会科学院语言研究所词典编辑室编：现代汉语词典，商务印书馆(1973)
- 23) 北京外国语学院编：中英辞典，東方書店(1979)
- 24) 新华词典编辑组编：新华词典，商务印书馆(1980)
- 25) 倉石武四郎：岩波中国語辞典，岩波書店(1979)
- 26) 香坂順一編著：現代中国語辞典，光生館(1982)
- 27) 愛知大学中日大辞典編纂処編：中日大辞典，燎原(1981)
- 28) 柴田武，石毛直通編：食の文化フォーラム・食のことば，ドメス出版(1983)