

『大衆菜譜』における献立名の構成要素

南 廣子・糟屋優子・舟橋由美

Representation of Cooking methods and
Ingredients in Chinese Dish Names

— Regarding Dazhong Caipu —

Hiroko MINAMI, Yuko KASUYA
and Yumi FUNAHASHI

緒 言

中国料理書には食経をはじめ、名菜譜などの高級料理書が散見される。一般大衆の料理書についての成書はすくない。1960年代に入り中国の庶民の食べ物について記し、また、地方名も明記した『大衆菜譜』は重要な文献である。家庭料理書として普及させる啓蒙的な役割をはたしていると考えられる。

現在の中国本土では、経済政策の推進の結果、食生活にも大きな進展がみられ、日中の中国料理の比較研究を進めるにあたって、まず、中国の大衆料理がどのような内容であるのかを知る目的で『大衆菜譜』をとりあげた。今回は、中国料理の献立内容を分析する第一歩として、献立名に着目した。すなわち、中国料理の献立名の中には、調理内容に関する情報が含まれているので分析を試み、知見を得たので報告する。

方 法

1. 資 料

資料に用いた『大衆菜譜』は文化大革命後（1966年）に出版された唯一の大衆料理本で、これは、『大衆食堂菜譜』の改訂書で、集団の食堂、広汎な人々の家庭料理教本¹⁾といわれている。

『大衆菜譜』は1985年6月第2版、軽工業出版社の料理書で、縦18.4cm、横12.8cm、厚み0.8cmの大きさで、194ページである。『大衆菜譜』の章だては、主材料別に5つに分類され、蔬菜類菜譜（野菜料理）70例、豆腐面筋類菜譜（豆腐料理）32例、肉類

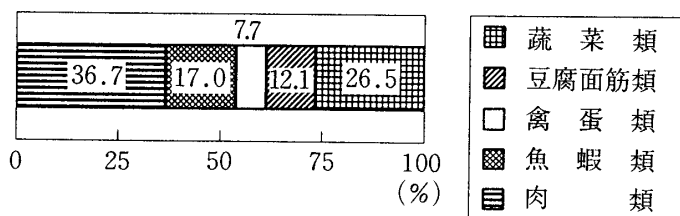


図1 各菜類の出現割合

菜譜（肉料理）97例、禽蛋類菜譜（鳥・卵類料理）20例、魚蝦類菜譜（魚蟹蝦料理）45例の合計264例、その他付録として面食譜（小麦粉料理）6例、烹調常識（調理の知識）などからなっていた。また、大衆菜譜で扱っている都市名は、北京、天津、杭州、蘇州、上海、成都、重慶、武漢、山東、青島、東北、広州の12であった。各都市の出現割合は中国地図にプロットし

た (図2 参照)

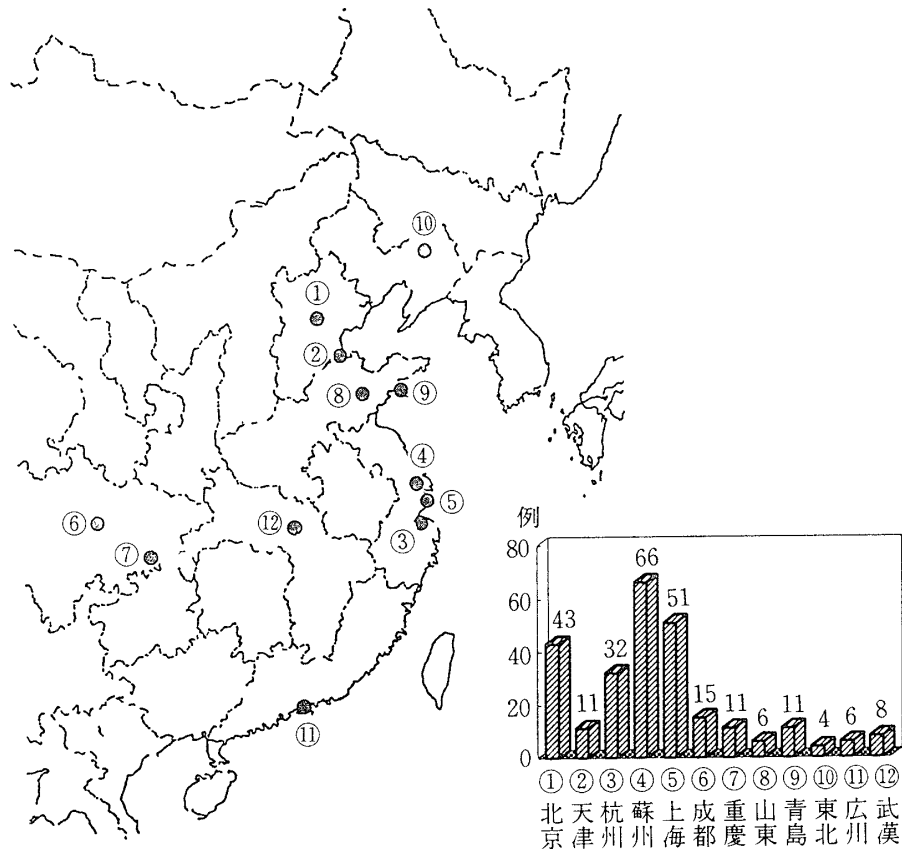


図2 都市名と献立数

2. 献立名を構成する各要素 (因子) の分析項目

中国料理の献立名をみると4から5文字の漢字で料理名が記されている。漢字を眺めていると意味が何となく判るようである。これは、中国文字は表意文字であるため、献立名にはそれぞれの意味を示しているわけである。そこで、『大衆菜譜』に記載されている献立について、分析を試み、法則性の有無について検討を行った。すなわち、中国料理の献立名を構成する各要素の分析は以下の項目とした。

1 文字の数, 2 食品名, 3 調理法, 4 形状 (切り方), 5 その他の用語, 6 数詞, 7. 献立名の構成 (名前のつけ方)³⁾などである。

以上の各分析項目について、献立名にそれぞれ分類番号を印しコード化したものを、EXCELにて集計を行い、主材料群と都市および地方における各要因の比較検討を行った。

結果および考察

1. 献立名の文字の出現割合

献立名に内包されている情報の第1として、まず、使用されている文字の数は2から7文字までの漢字が並んでいるので、文字数を調べた (図3)。全献立は264例あり、文字の平均値は4.29文字であった。最も多いのが4文字で全体の43.2%をしめ、3文字と5文字が26.1%と23.9%で、2, 6, 7文字は少ない。2文字は8例 (扣肉, 炸蝦, 汁骨, 醬鴨, 醋魚, 爆川, 烧白) あるうち、蘇州料理が4例、北京, 広州, 天津, 重慶の料理では1例ずつであった。ま

た、7文字は蘇州料理（青椒香干炒毛豆）と天津料理（西紅柿黃牛肉）の2例で、食品名が前後に2つありその間に調理法や風味を表現する文字が加わると文字数が増加することもある。

大衆菜譜に出現する都市や地方の献立数が一定ではない

が、都市による特徴をみると、成都（4.5）、武漢（4.3）は平均文字数の4.3以上で、東北（3.3）、北京・重慶（3.7）は文字数が少なくその他の都市は平均に近い値であった。

菜類（料理）別に文字数を比較すると、肉類は（4.0）、魚蝦類・禽蛋類（3.8）で全平均より少なく、4文字をこえるのは豆腐・面筋（グルテン）類（4.2）、蔬菜類（4.1）であり、動物性食品を主材料にした献立名は比較的シンプルなものが多いように思われた

2. 献立名中の食品名

献立名の中に食品名が記載されている例は“家常豆腐”の豆腐，“炒韭菜”の韭菜である。大衆菜譜の全献立名（264例）に出現する食品について集計した結果、延べ食品数は356であった。これらの食品を日本食品成分表にもとづき17の食品群にまとめた。食品群の出現頻度の高い順に野菜類、肉類、魚貝類、豆類・豆の加工品類、調味料・香辛料類であった（表1参照）。

次に食品群の中で出現頻度の高い食品を列挙してみた

野菜類には茄子、西紅柿（トマト）、筍（たけのこ）、青椒（ピーマン）、白菜類、豆芽（もやし）、瓜類、豌豆、韭（にら）、葱（ねぎ）、交白（まこもだけ）をはじめ36種類が記されている

肉類には豚肉（赤身肉、脂身肉）をはじめ、排骨（肉つき肋骨）や腎臓・腸の内臓名を含めると全献立名の30%になり、他の肉類の鶏や鴨、肉松（でんぷ）、牛肉、羊肉を合計しても豚肉の $\frac{1}{10}$ と少ない。肉類中、豚肉は最多出現で、重要な食品であると考えられる。

魚貝類では蝦、子蝦、鯉魚、鯽魚、蟹、帶魚、黃魚、草魚、銀魚、鱈魚、墨魚、草魚など魚の種類は豊富である。豆類・豆の加工品類の出現率は10%で、豆腐をはじめ百頁（薄いおし豆腐）、腐乳（豆腐を塩漬けにし発酵させたもの）、腐衣（ゆば）、豆腐腦（豆腐のかたまる前の

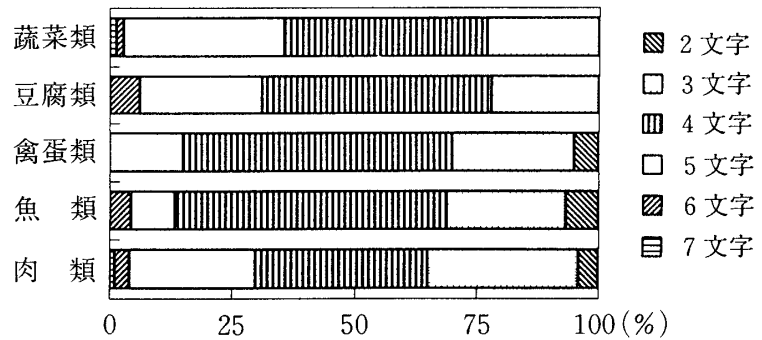


図3 各菜類の献立名の文字数

表1 献立名に出現する食品群の割合 (%)

食品群	肉菜類	魚蝦類	禽蛋類	豆腐面筋類	蔬菜類	合計
穀類	2(0.6)	—	—	3(0.8)	1(0.3)	6(1.7)
芋類	2(0.6)	—	—	—	3(0.8)	5(1.4)
砂糖類	4(1.1)	1(0.3)	—	—	3(0.8)	8(2.2)
菓子類	—	—	—	—	—	—
油脂類	—	—	—	—	2(0.6)	2(0.6)
種実類	2(0.6)	—	1(0.3)	1(0.3)	2(0.6)	6(1.8)
豆類	6(1.7)	6(1.7)	2(0.6)	21(5.9)	1(0.3)	36(10.1)
魚介類	—	28(7.8)	3(0.8)	—	5(1.4)	36(10.1)
肉類	84(23.7)	1(0.3)	12(3.4)	1(0.3)	1(0.3)	99(28.0)
卵類	—	—	10(2.8)	—	—	10(2.8)
乳類	—	—	—	—	4(1.1)	4(1.1)
蔬菜類	26(7.3)	2(0.6)	4(1.1)	8(2.3)	68(19.2)	108(30.5)
果実類	—	—	—	—	1(0.3)	1(0.3)
きのこ類	—	—	—	1(0.3)	—	1(0.3)
藻類	—	1(0.3)	—	—	—	1(0.3)
酒類	—	1(0.3)	—	—	—	1(0.3)
調味料	11(3.1)	6(1.7)	1(0.3)	2(0.6)	10(2.8)	30(8.5)
合計	137(38.7)	46(13.0)	33(9.3)	37(10.5)	101(28.5)	354(100)

表2 地域の献立名に出現する主な食品群

(%)

	豆類	魚介	肉類	卵類	蔬菜	調味料	合計
北京	3(0.9)	6(1.9)	17(5.3)	3(0.9)	16(5.0)	4(1.2)	49(15.2)
天津	1(0.3)	3(0.9)	4(1.2)	—	2(0.6)	1(0.3)	11(3.3)
杭州	2(0.6)	1(0.3)	13(4.1)	—	8(2.5)	5(1.6)	29(9.1)
蘇州	8(2.5)	10(3.1)	20(6.3)	4(1.2)	38(11.9)	6(1.9)	86(26.9)
上海	12(3.9)	10(3.1)	13(4.1)	1(0.3)	29(9.1)	9(2.9)	74(23.4)
成都	4(1.2)	—	6(1.9)	2(0.6)	7(2.2)	2(0.6)	21(6.5)
重慶	3(0.9)	1(0.3)	5(1.6)	—	3(0.9)	2(0.6)	14(4.3)
山東	1(0.3)	—	4(1.2)	—	2(0.6)	—	7(2.1)
青島	1(0.3)	5(1.6)	4(1.2)	—	2(0.6)	—	12(3.7)
東北	—	—	2(0.6)	—	1(0.3)	—	3(0.9)
広州	1(0.3)	—	4(1.2)	—	1(0.3)	1(0.3)	7(2.1)
武漢	—	—	7(2.2)	—	1(0.3)	—	8(2.5)
全体	36(12.2)	36(12.2)	99(30.9)	10(3.0)	110(34.3)	30(9.4)	321(100)

もの)や豆豉(塩納豆)の名もみえ、大衆料理に用いる材料として、肉類、魚蟹類、野菜類とも組み合わせのよい優れた食材であることがうかがえる。調味料・香辛料類が献立名に出現するものの代表は醬、醋、糖、塩であり、珍しい咖喱(カレー)の名も1回みられた。その他、板栗(くり)、海帯(こんぶ)名などがあつた。

都市間での食品群の特徴は、献立数の多い蘇州、上海、北京では、出現食品群の傾向が類似しており、あまり差はなかつた(表2)。成都、広州、重慶、青島、武漢、山東は献立数が少ないため、上記の都市とは、当然ながら食品の出現数も少なく、比較にならなかつた。

3. 献立名中の調理法

献立名の中には調理法が記載されている場合が多く、全体の65%に調理法の文字がみられたが、不記載のものが34.5%あつた。大衆菜谱にみる出現頻度の高い調理法は、油脂を熱の媒体とした油脂系の調理で26.9%である。その種類は炒(炒めもの)、炸(揚げもの)、爆(強火炒め)、焗(下ごしらえの炒めもの)、煎(油焼き)などである(図4)。

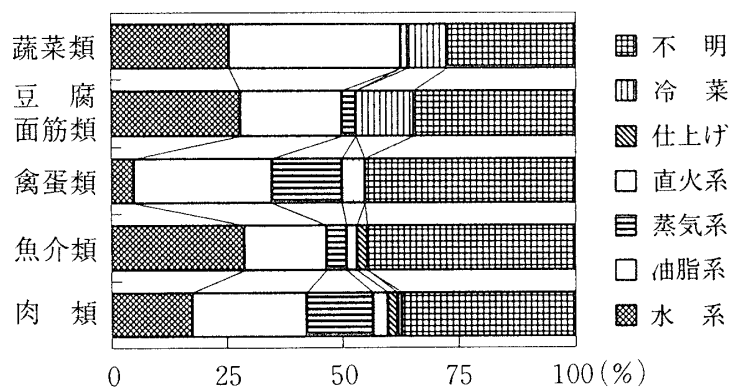


図4 各菜類における献立名に出現する調理法の分類

油脂を熱の媒体とした油脂系の調理の約67%をしめる“炒”は最も基本的で一般的な手法である。鉄製の丸い鍋底をした中華鍋は、食品に少量の油脂と強火で短時間高温加熱が可能な調理で、大衆調理書の目的にかなつた調理法といえる。他の“爆”“炸”“焗”は10%前後で、“煎”は約3%と少ない。多量の油脂を利用する炸や強火を必要とする爆は一般的家庭の調理として、不向きのようなのである。調理時間については、まだ分析をしていないが、下処理をしておけば、おそらく最終加熱の時間は5分以内に仕上げるができるであろう。

次いで、水を熱の媒体にした水系の調理の出現率は約23%であつた。焼(煮もの)、湯・川(汁

もの)、烩(くずひき煮)、熬(煮つめる)、扒(煮込む、形をととのえて煮る)、煮(水煮)、燜(弱火煮)、羹(あつもの)、塌(揚げ煮)などがみえ、これらは、煮るときの汁の量、調味料、材料の形や大きさ、加熱時間、汁の濃度などの意味を含んでいる。水系調理の約47%をしめる“焼”は“紅焼”(醤油煮)と“干焼”(汁を残さないように煮る)などが含まれている。ここでも簡便で単純な調理法を主としている点に注目しておきたい。

蒸気を熱の媒体にした調理の出現率は7.5%で、“蒸”“燉”“扣”の方法がある。蒸は水蒸気で加熱するわけであるが、燉はスープ蒸し、扣は下調理をした食品を器などに詰めて蒸すものである。蒸す調理はかなり古く、各食品を手軽に加熱し、味を損ねず、軟らかくし、暖をとるにもよい手法である。また、材料はどの食品にも利用できる利点がある。

直火を熱の媒体にした直火系の調理の出現率は2.3%で烤(直火であぶる)、烘(火であぶる)がある。この調理法は肉類、禽蛋類と野菜類に出現しており、他の菜類には出現していない。烤は丸焼きにするとき用いられ、烤鸭(北京ダック)やローストチキンやローストビーフなどオーブン調理と同じ方法であるが、設備の点で一般的な調理法とはいえないであろう。

冷菜の調理の出現率は4.2%で、拌(あえもの)、涼(ひやしもの)があったが、主に豆腐・面筋類、蔬菜類、肉類に出現している。

仕上げの調理の出現率は1.9%と少ないが、溜菜はあんかけである。主に炸・蒸などの加熱をした後に多種類の調味料や水と油など混合したものを、デンプンの水溶きでとろりとさせるこの溜菜は、保温性が高く、材料の表面を滑らかにする特徴をもっている。例えば“滑溜魚片”(薄切り魚のあんかけ)の場合、薄切りにした魚に衣をつけ油で揚げて後、調味した汁をデンプンでとろみをつける。このように1種類の調理だけで終了しないので仕上げの分類とした

4. 献立名中にみる形状(切り方)

献立名の中には食品・調理法の次に形状(切り方)という情報も内在しており、それは、料理名のなかにはこの料理はどんな形をしているかを示す用語がある。ここでは、切り方が多く22.8%(56例)であった。切り方を示す用語は11種で、最も多いのは“絲”切りであった。片(うす切り)、塊(ぶつ切り)、丁(さいのめ切り)、花(みじん切り)、泥(泥状のみじん切り)、切(切る)、馬耳(乱切り)、末(細かいみじん切り)、条(拍子切形の太めの細切り)、茸(すり身に近いみじん切り)、撮(へばりつく)などで、絲や片は手軽で、早く加熱され便利な切り方である。技巧的な切り方は献立名の中には情報として少ないようであった。

5. 献立名中にみるその他の用語

その他の用語としては、名詞、形容詞、数などが含まれる。特に多いのは、魚、干、鮮、辣、などがあり、鮮度の鮮は野菜や魚の料理によく使用されている。用語にばらつきがあるため、特定するには無理があるように考えられる。大衆調理の性格上、形容あるいは例える場合、豪華でめでたい用語などは日常の調理には不釣り合である。家常(日常)や調理品を端的に示す用語が望ましいので、この点、編集上統一されているように思われる。また出版の年代が文化大革命直後に編纂されており、わかりやすく、シンプルな献立名が多いことがうかがえる。

6. 献立名中にみる数

献立名の中にみられた数は三、什錦があるだけで数の誇張は少なかった。

7. 献立名中にみる要素(情報)の組み合わせ

以上の食品・調理法・形状・その他の用語・数などが献立名を構成する場合、どの様な順序で組み合わせるかを、調べてみた。その結果、食品ではじまる場合が45.1%、調理法ではじまる場合40.1%、その他の用語が13.6%、形状や数ではじまる場合は極わずかでしかなかった。

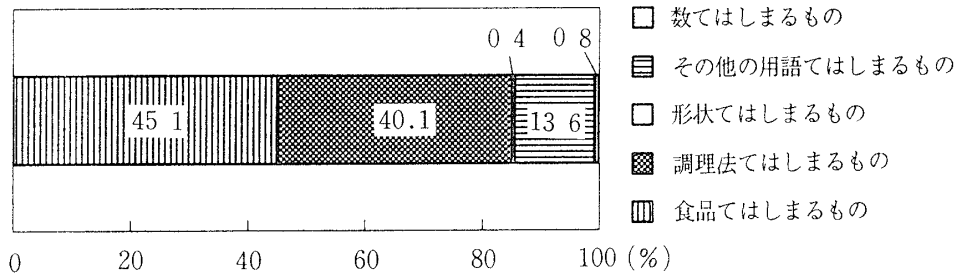


図5 献立名の最初に書かれる文字 (用語)

(図5) 各菜類の献立について、4つの要素(情報)の構成割合について比較を行った結果、最も多いのは食品名で平均46.7%、禽蛋類の59.7%、蔬菜類52.9%である(図6)。

次はその他の用語の平均25.1%、調理法の平均19.9%、形状は8.3%となった。これらのことから、

食品名は約50%、その他の用語25%、調理法は約20%、形状は8%という比率であることがわかった。したがって、文字をみてどの様な内容の料理であるのか、理解できるシステムになっているようである。しかし、宴席料理になると、その目的に応じて、美辞麗句(祝いや不老長寿への願い)、金銀宝石、強者への願望(動物)、植物の色、形、人名・地名などが献立名の中にちりばめられて文字数も増加していくことになる。ここでは、家庭料理で大衆の人々の料理書であるため、単純明快な献立名が多いと思われる。

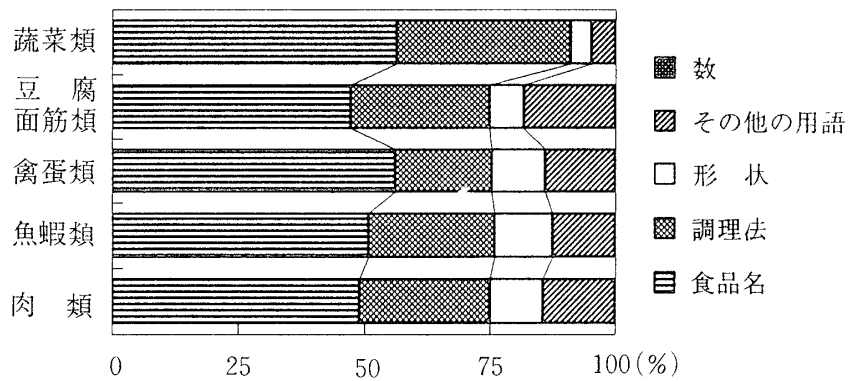


図6 菜譜別献立名の構成要素

8. 各要素(情報)の組み合わせ順位

各菜類の献立名を構成している食品・調理法・形状・その他の用語・数で、どの要素がはしめで、次はどの要素で、その次は何の要素がくるのか、献立名に出現する用語の順番について分析を試みた。例えば“鮮番茄炒蛋”の場合、鮮・番茄・炒・蛋の4つに分解できる。これらの順に第1コードの鮮はその他の用語、第2コードは食品の番茄、第3コードは炒で調理法、第4コードは蛋の卵で食品である。これらをコード化して集計を行った(図7)。

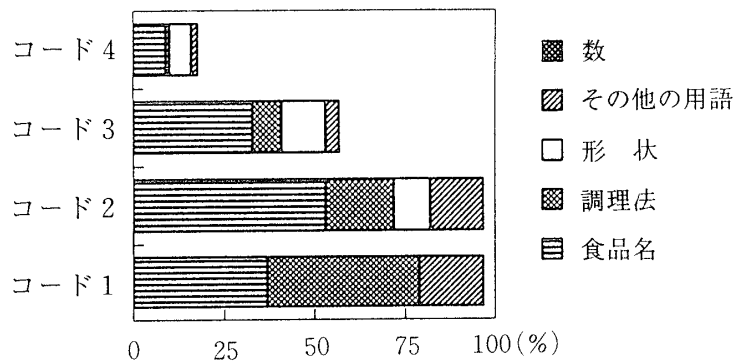


図7 肉類の献立構成要素

肉菜類では、第1コードにおいて食品名と調理法が同じ位の割合で、その他の用語が20%であった。第2コードでは食品名が50%以上となり、調理法が減少し、形状が出現してくる。第3コードでは文字数との関連があつて、全体の数は減少しているが、食品・調理法・形状・そ

の他の用語の各要素がみられる。第5コードは第4コードと同じであるが数が加わっていた。

以上のように、それぞれの構成要素の出現状況をみたが、献立名構成の第一要素は食品名で、コード1～4までのいずれにおいても出現している。第二要素の調理法はコード1において最も多く、コード2～4と減少傾向にあった。第三要素の形状はコード1にはみられず、コード2、3と増加傾向にあった。また、その他の用語はコード1～4まで適宜に出現し、献立名に鮮度や香り、テクスチャーなどの表現で膨らみをもたせていた。

魚蝦類は肉菜類と同じ傾向であったが、例数も少ないため、第4コードはほとんどなかった(図8)。禽蛋類・豆腐面筋類・蔬菜類(図9、10、11)においても同様の傾向であったが、蔬菜類は食品名と調理法でもって(例、炒茄子、紅焼冬瓜、拌茼蒿笋など多数)コード1～2の8～9割をしめていることは、他の菜類と異なる点である。蔬菜類は肉菜類について例数も多いので特徴が出ていたように推察される。

献立名を構成している要素の順位をつけるならば、1. 食品名、2. 調理法、3. その他の用語(形容詞、名詞、色味香)、4. 形状、5. 数などを示す用語である。大衆菜譜という本書は形容詞、名詞、色、味、香などの用語が比較的少なく、献立内容を端的に表現している点において、献立名が明快でわかりやすいものとなっている。

9. 献立名の構成要素の分類

献立名を分析する別の方法として、多くの文献³⁾によると、料理名は一般的には調理法、また調味に材料名をつけた形が基本的である。材料は1～2種類、その料理の主要なものを表し、さらに、材料の形がどのようなかを説明していることが分かっている。したがって、上記の項目を整理し、献立名を次の6つに分類をした結果(図12)

- (1) 調理法+材料+切り方の組合わせは(基本形)39.0%.
- (2) 2種類の材料+材料+切り方又は主材料+副材料名の組合は29.9%
- (3) 調理法+彩りや形、数など漫然とした組合せは22.3%.
- (4) 原産地など地名は1.1%.

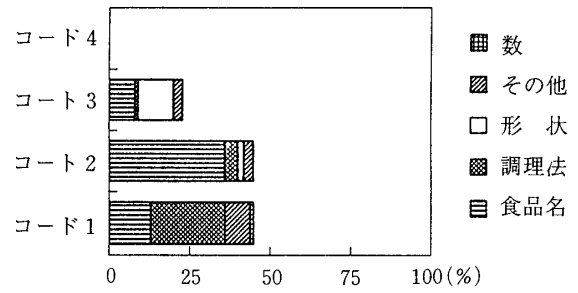


図8 魚蝦類の献立要素

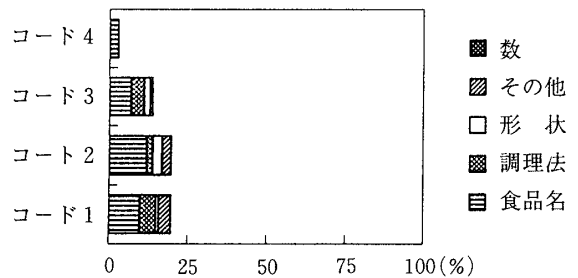


図9 禽蛋類の献立構成要素

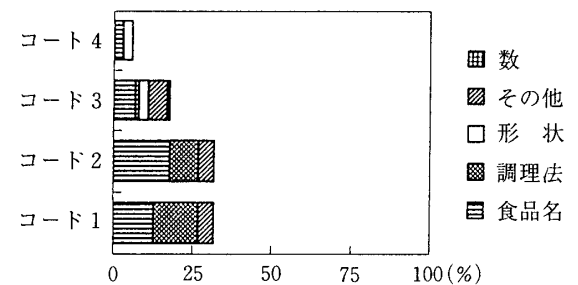


図10 豆腐面筋類の献立構成要素

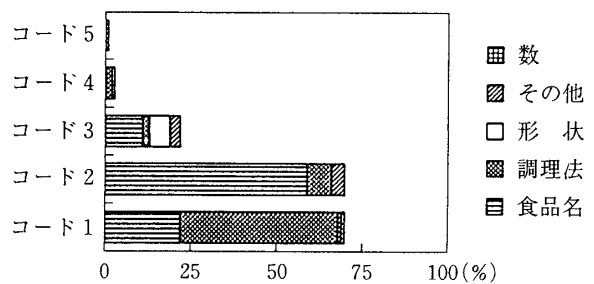


図11 蔬菜類の献立構成要素

(5) 創作した人やその料理を好んで食べた有名人の名前は0%

(6) 物にたとえてつけるは7.6%

以上のことから基本的には材料・調理法・形状(切り方)を示しているのが(1)(2)(3)の項目であり全体の約9割をしめていることが判る。大衆菜譜の名の通り、実質的な名称の献立名が多いと考えられる。

特に、この本の出版された時代的背景は、当時、文化大革命が行われている時代であり、地名や人名など、個人に帰する名前につけない様であった。したがって、(5)の有名人の名前は出現していなかった。

ま と め

中国の人衆料理がどのような内容であるのかを知る目的で『人衆菜譜』をとりあげた。

今回は、中国料理の献立名に着目し、名前に含まれる調理の情報について分析を試みた。その結果、大衆菜譜の文字数は平均文字数の4.3以上の料理名の文字数は成都(4.5)、武漢(4.3)の料理名があり、東北(3.3)、北京・重慶(3.7)の料理名は文字数が少なく、その他の都市は平均近値にあった。

献立名264例に出現する全食品数は356であった。出現頻度の高い順は、野菜類、肉類、魚貝類、豆類・豆の加工品類、調味料・香辛料類であった。

献立名の中に調理法が記載されたものは、全体の65.5%をしめたが、不記載が34.5%であった。出現頻度の高い調理法は油脂を熱の媒体とした調理で26.9%、特に炒が多かった。水を熱の媒体にした調理は約23%、蒸気を熱の媒体にした調理は7.5%、直火系の調理2.3%、冷菜の調理は4.2%で仕上げの調理は1.9%と少なかった。

形状(切り方)を示す用語は11種で、絲切り、片切りが主であった。その他の用語は鮮や魚と比較的内容をよく示していた。

食品・調理法・形状・その他の用語・数などが献立名を構成しているが、食品ではしめる場合が45.1%、調理法ではしめる場合40.1%、その他の用語が13.6%、形状や数ではしめる場合は極めてわずかしかなかった。大衆の人々の料理書であるため、単純明快な献立名が多かったと思われる。

参 考 文 献

- 1) 田中静一訳 大衆菜譜 柴田書店 1974
- 2) 愛知大学中日大辞典編纂所編・中日大辞典
- 3) 中山時子監修 中国食文化事典 角川書店 1988 p374~381
- 4) 田中静一 一衣帯水 一中国料理伝来史一 p203~205
- 5) 中国予防医学科学院 營養与食品衛生研究所 編著 食品成分表

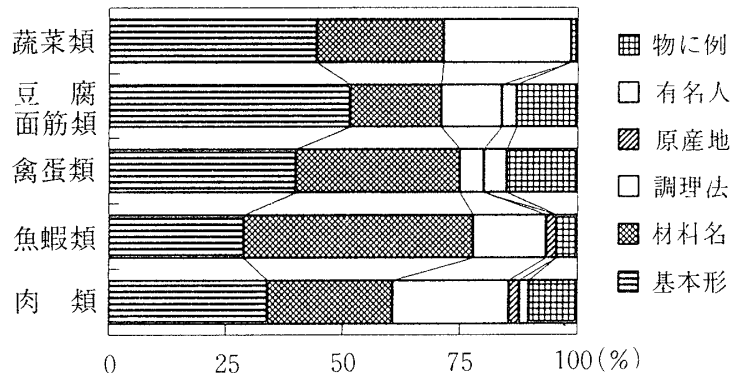


図12 各菜類における献立名を構成する情報内容の分組