

特 240

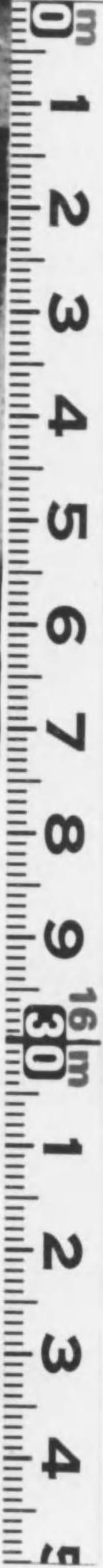
464

井上紅梅著

支那料理の見方

東亞研究講座
第十四輯

東亞研究會發行



始



特240
464



東亞研究講座
第十四輯

井上
紅梅著
支那料理の見方

紅梅著

東亞研究會發行



Faint vertical text on the right page, possibly bleed-through or a library stamp.

目次

- 一、第一感は油の匂……………一
- 二、物を粗末にせぬこと……………三
- 三、切方と調味……………一九
- 四、火加減と調味……………四〇
- 五、美辭難句集……………五五
- 六、おもなる材料……………六一

支那料理の見方

井上紅梅

一、第一感は油の匂

料理は工藝美術と同じく一民族の趣味嗜好を現はしたものである。故に漢民族の支配下にある國土の住民は寒帯、温帯、熱帯を問はず、一種共通の方法に依て料理を作る。ひろん末節には多少の相違はあるが、大體に於て所謂支那料理といふ方法に依て行はれる。

支那料理は何物にも油を用ゆる。油の種類は極めて多く、豚油、牛油、牛酪、羊酪、菜油、豆油、胡麻油等で、中にも豚油は南北を通じて用ゐられ、漢民族の

最も好む油である。

漢民族が初じめ黄河の流域を下つた時には羊を重なる食料としてゐたが、其後南方吳越地方を手に入れるに及んで豚を好むようになった。初めは羊の大なるものを美としてゐたが、後には豚の住むところを家とした。戸の下に豚があるから、彼等の祖先は豚であるといふ者さもある。范蠡が五牾を飼えよと教えたのは、今の浙江地方で其五牾なるものは牛馬猪羊驢のたぐひであつたが、ひとり猪のみ江南に榮えて現在金華地方が豚の名産地となつた。これは水土氣候の關係で豚の生育に適し又此地方の材料を料理するには豚の油が尤も適してゐたのである。野菜でも魚でも鶏でも家鴨でも、豚肉或は豚の油を加へると非常に旨くなるが、若しこれを日本風にお浸しにしたり、鹽焼にしたり、醤油や砂糖で煮て食べると臭くてまづい。醤油でも豆腐でも此地方の物は油無しで煮ると苦がいが、油を加へると甘みが出る。だから如何なるものでも豚油で炒りつけ、或はころもをかけ

て揚げ、或は豚肉と一緒に煮る。其他胡麻油、豆油、菜油などを用ひ、油無しで食ふ物はなほ。

料理の第一感は匂ひである。支那料理の主とする匂ひは、豚の油が熱に遇つて揮發した芳香である。

支那料理に用ゆる豚油は豚の肚あぶらのみを溶解したもので他の部分の脂肪を交ぜない。故に西洋料理で用ゆるラードの匂ひとは、各別の相違がある。

一、物を粗末にせぬこと

支那料理は種類に於て世界第一を誇つてゐるが、よく見ると材料はたいへい極つてゐる。普通一般に用ゐられるものは、豚、鶏、家鴨、青魚、桂魚、蟹、小蝦、玉子の類で、海物は黄魚、鱈魚の外には大抵乾物品で、鮑、海參、干した貝柱、鱻の鱠などである。又野菜物は筍、白菜、蘆の若根、ほうれん草、韭、胡瓜、冬

瓜、黒くわるの類。薬味用としては葱、生姜、蒜、胡椒、山椒の類。乾物としては椎茸、きくらげの類である。(勿論もつと澤山あるが詳細は後ちに説く)

右様の材料を或物は部分的に分けて色数を多くし、調味と切り方に依て一々變つた名をつけて献立表に並べてあるのだから、いかにも材料豊富のように見えるが、實は材料の點に於ても調味、切方の點に於ても日本料理よりは數が少いのである。日本料理は鮮魚、海産物の種類が多く、蔬菜、果實、穀類等の範圍も頗る廣汎で、維新後牛豚鶏鴨の類を盛んに用ゆるやうになり、又野鳥も多少ながら用ゐられてゐるのだから、其材料の豊富な點に於ては恐らく世界第一であらふ。又調味の點に於ても決して支那に劣るものではない。

生物、酢の物、和え物、焼物、(鹽焼、照り焼、蒲焼) あぶり物、揚げ物、煮物、蒸し物、炒りつけ物、茹物、吸物、汁物、鍋物、糟漬、味噌漬、味淋漬、鹽漬などを、その材料別と切方、寄せ方に依て一々書き並べたら、恐らく何千種に上る

であらふ。只獸油を用ゆる場合が少く、油といへば植物性のものに限られてゐるから日本料理が單純に見えるので實は決して單純ではないのである。殊に近來フライやカツレツが日本料理の中に編入され、豚を用ゐた薩摩汁やチャンポン料理が、以前からあるところを見ると我が日本料理の趣味の廣汎なることは驚くべきことである。

それは倍て措き、支那料理にも亦頗る特長があつて、豚油を用ゐて強度の熱に掛け手早く材料に火を通す方法と、且つ又材料から起る直接の強い匂を避けるため、豚油で炒りつけ、葱、生姜の類を入れて薬味とし、鶏鴨のソツプを加へ、薄い澱粉水を加へて融和する方法は、料理として實に進歩したものである。

尚ほ又材料の撰擇に就いても末端の脂肪質、膠質に富んだ部分と、軟骨、線筋の類をも珍重する。支那人が上等の材料とするところは、日本人が平氣で棄てるところである。従て支那料理の上等品はブル／＼／＼したものが多い。こ

れはどういふわけかといふに、第一支那の物には悪臭が多いので直接の味を嫌らふようになつた事、第二交通が不便のため海の物や遠方の物はたいてい乾物である。故に火にかけて軟かになり易い部分を取る。第三滋養分に富んだ消化し易い部分を規つてゐる事等が重なる原因で、延いては異味異食を好み、動物の精力の集まる部分に藥餌的効能があると見做したからである。第四これに反して如何なるものをも粗末にしないといふ經濟的觀念に立脚した點もある。先づ豚に就いて言ふと、

△蹄子 豚は蹄子といふ部分が尤も喜ばれる。蹄子は豚の膝から下である。毛は屠殺場で湯抜きをしてあるから赤肌である。大骨もひづめも取つてある。それを又キレイに洗つて、ぶつら切りにして、深い素焼の釜に一塊の生姜と二三本の葱を長のまゝに入れて、水を多く入れて煮る。なる丈け氣の洩れないように蓋のまわりにタオルなど掛けて置く。長く煮るほどいいが小豚は大抵一二時間、

大豚は二三時間で皮も肉も筋も皆やわらかになる。そこで大根或は筍きくらげなど入れてもいい。みんな煮えてから鹽を一つまみ入れる。これを清燉蹄子といふ。

清燉蹄子は豚料理の中で一番サツパリしてゐる。日本でいふと鯛のうしほ煮に匹敵すべきものである。それは不溶性の脂肪に富み、白身も赤身も皆しまつてゐて、火にかけると軟くなる筋が多いからである。

蹄子の中でもあしゆびが最も喜ばれる。

(蹠の内側にある脂肪は高熱を待つて初めて溶解するので西洋では器械油に使用するさうであるが、支那人はこれを喜んで食べるのである。)

右の物に酢を加へて煮たものを醋溜蹄子といふ。又醬油を加へたものを紅燉蹄子といふ。これは筍或は栗を交ぜる。

△腰子 豚の腎臓は腰子と稱し、炒菜にはなくてはならぬものである。腰子は淺

煮がいいから、強い火に掛けて油でいため、筍と葱生姜の微塵を加へて、ソツ
 プと鹽醬油を少し入れて、極く短時間煮て、薄い澱粉水を一寸加へて掻き廻し
 すぐ皿に上げる。これを炒腰子といふ。かういふやりかたを凡べて炒といひ、
 手早く火を通す必要があるので、火度は極めて高く、材料は薄く扁平に切る、
 尙ほ詳しくいふと腰子は長さ四寸乃至五寸位の蠶豆状のもので、先づ横に刃を
 入れて二つに断ち割り、中の筋を削り取つて、その表面に庖丁の齒を縦横に入
 れ更に之れを斜がけに切つて小片とする。筍は丹尺に切る。葱は長さ一寸位に
 切つて細く断ち割る。生姜は微塵に刻む。葱と生姜は薬味であるから、炒菜に
 は如何なる場合にも用ゐらる。腰子を細かく切つて小蝦、椎茸、火腿、さくら
 げ、筍等を入れて前記と同様に料理したものを炒蝦腰といふ。これには小蝦
 は是非必要であるが、椎茸以下の物は取捨自由である。

△猪肺 豚の肺を猪肺といふ。猪肺はあまり上等料理には用ゐられぬが、前のや

うな方法で炒猪肺を作る。これには一寸醋を加味することがある。醋は臭氣を
 抜くためである。

猪肺は又薄く切つて木耳(さくらげ)と一緒に淺く煮て吸物を作る。これは非
 常にさつぱりして少しも油氣がない。毎朝食べると眼が好くなるといふ。胃の
 中の雜液を吸収するといふ。

△大腸 豚の大腸を大腸といふ。これは寧ろ薬用の意味で用ゐらる。大腸をキレ
 イに洗つて適當の大きさに切り、水を多く入れて四五時間煮る。煮えた時、鹽
 で味をつけ、中みは勿論、油でどろ／＼した汁までも飲む。痔疾に觀面の効が
 ある。料理には爛大腸といふものがある。これは油焼きにして醋醬油を加へて
 煮たものである。

△香腸 腸詰めを香腸といふ。小腸の中をキレイに洗つて末端に漏斗を挿込み、
 豚のひき肉を押し込む。ひき肉の中には鹽、或は酒醬油、山椒を少し加へる。そ

うして肉の充實した小腸を麻糸で四五寸位にくぶり、一對づゝ切つて干す。干上つたものを蒸して食ふ。此製法は廣東が尤も進歩してゐて、肉の腸詰の外に蝦老の腸詰牡蠣の腸詰もある。又小豚の膀胱にひき肉を詰めたものがある。名前はしかとは覚えなないが多分香團しやんとんと言つたように思はれる。南京の名産である。

△肚子 豚の胃を肚子どいづといふ。肚子は豚の胃をよく洗つて茹で出したものである。これはするめのやうに細く切つて胡麻油醬油につけて食ふ。料理には油炮肚うぱいど、軟炸肚らんざいど、炒生肚せうせいど等の名がある。油炮肚は茹で出した肚子を空揚げにして、少しどろ／＼の汁をかけたものである。軟炸肚は同じ材料にころもつけて揚げたものである。炒生肚は生の肚子を前の炒腰子せうようしの方法で料理したものである。川肚子せんどは吸物である。

△猪舌 豚の舌に竹の心を挿して茹で出し、胡麻油醬油につけて食ふ。居酒屋向きのものである。猪舌ぶしんといふ。

△猪腦 豚の頭を猪腦ぶのうといふ。猪腦は皆煮凍りになる。故に煮凍りを猪腦といふ。

△猪耳 江南地方では豚の耳を食ふ。居酒屋向きである。

△猪皮 豚の皮の干物を水に浸し、油で空揚げにし、一旦水に浸して絞り、適當の大きさに切つて鍋に掛け、ソップ鹽醬油薬味などを入れ、澱粉汁を加へてどろ／＼に煮る。そうして紅燒魚肚べんしやういづのまがひものを作る。

△猪肝 豚の肝臓を煮浸しにして、さまざま薄く切つて出す。料理の突出しの冷菜の中に用ゐらる。これは醬油の中に蒜生姜茴香の類を入れて匂ひをつけ、長く煮たものである。

△排骨 豚の脊骨の軟骨を排骨ばいこといふ。排骨はなかあちと一處に切つて、どろどろの澱粉汁の中に浸し、よく揚げて後ち、醬油と少量の砂糖を加へて煮る。或は骨を軟くするため醋を少し加へる。これを炸排骨せいはいこといふ。

△猪油 豚の肚あぶらを猪油ぶあぶらといふ。溶かして揚げ物に用ふ。寒中には生のまゝ

柱にかけて晒して置く。これを臘油といふ。臘油を以て物を煮ると、土用中
も腐らないといふ。

一一二

△裡脊 豚のロースを裡脊といふ。裡脊は鶏の代りに用ゐらる。即ちロースの赤
身をお刺身ほどに切つて玉子の蛋白にまぶし、沸油で一寸いため、筍の薄片と
葱生姜の微塵を加へて短時間に火を通し、ソップと鹽を少し入れて煮上がった
ところを薄葛水を加へて掻き交ぜてすぐ卸す。これを炒鶏片といふ。方法は前
の炒腰子と少しも變りはないが、只醬油を加へないのである。

又豚のロースの赤身を小塊に切つて十五分間ほど醬油につけ置き、どろ／＼に
溶かした片栗粉を掛けて掻き交ぜ、米利堅粉を少し加へて適度の密度にして、
沸油の中に入れて狐色にあげ、よく油を切つて皿に盛り山椒の粉を掛ける。こ
れを軟炸鶏といふ。軟炸鶏も炒鶏片も本來鶏とうたつてゐるのだから、ほん物
が半分ほど交じれば結構である。

△腿子 豚の腿は前と同じ方法で、炒肉片、炸裡脊を作る。支那では豚肉を單に
肉といふ。裡脊はロースであるが、此處では腿が代りを勤めてゐるのである。

炒肉絲は豚肉と筍を千切りにして前の炒腰子の方法を以て煮たるものである。

姜絲肉は炒肉絲の中に生姜の千切りを加へたものである。

韭菜 炒肉絲はニラの葉と豚の千切りを前の方法で煮たものである。

韭菜黃 炒肉絲はニラの萌やしである。

火腿は支那のハムである。豚を腿から切落して片足をそつくり、もろみ漬けに
して遠火に焙つて乾かしたものである。その製造は中々面倒で素人にはわから
ぬ。これには北腿と南腿とある。北腿は江蘇の如阜に産し、南腿は浙江金華に
産す。金華の火腿は鹽がよくかへつてゐるので風味がいい。これを金腿といふ。
又雲南も火腿の名産地でその製品を雲腿といふ。その外、茶腿陳腿といふもの
がある。いづれも舊く貯藏した上等品である。

一一三

火腿は禮記に記せる火脯の類で其製法は周時代既に行はれてゐたのである。
 火腿は泥や煤に汚れ一見、非常にきたないものであるが先づ熱湯でよく洗ひ、
 キレイに垢を去り、三つ或は四つに切つて皿に盛り蒸籠に入れて蒸す。蒸し上
 つたものは四五日置いても差支えないが、すぐ使へば味がいい。使用法は薄片、
 賽の目、微塵に切つて蒸物、炒り物、吸物の上に掛け、或は酒の肴として薄片
 をぢかに食べる。

味はむろん違つてゐるが日本の鯉節に相當するものである。例令ば豚肉だけで
 つゆを作ると味が好くないが、火腿を入れると腥氣を去る。直接の味を好まぬ
 支那人は大抵の物にこれを入れて、味の調節を計る。日本人が茹で出した野菜
 や魚に松魚節をかけ、或は松魚節の煮ダシを取り、煮物や鍋物に花かつをふり
 かけるのと同じ意味である。

△肉丸 豚の肩肉は白身と赤身と半々位であるゆえ、叩いて團子にし、炸丸子の

材料にする。炸丸子はひき肉の中に葱生姜の微塵をバラ撒き、醬油と胡麻油を
 加へ水の下に沈殿した澱粉をつかみ出してこれに交ぜ、米利堅粉をふりかけ、
 よくかき交ぜて團子にして揚げ物にする。川丸子はロースを叩いて團子にし
 蛋たまご白しろみをまぶして、煮え上つたソップの中に入れて吸物を作る。鶏の代用で
 ある。

ひき肉は必ずしも肩肉と極まつたわけではない。場合に依て何處でも用ゆる。
 四喜丸、海參肉圓、獅子頭などは直段の高下に依て腿やロースを用ゆる。

獅子頭は中部支那の冬向きの家庭料理であるが、註文すれば料理屋でも作る。
 豚の白身と赤身と半々位のもの叩きつぶして大きなおそなひのような格好にま
 とめ、杓子葉をかぶせて鹽醬油で煮込む飯の菜である。四喜丸は右の四塊を鉢
 に盛つたものである。海參肉圓は菜ッ葉無しで海參を上に乗せたものである。
 ひき肉又は燒麥、餃子の餡にする。

肩肉は長く切つて金串かみぐしに挿し、竈の中に吊して焼く。ほどよく焼けた時醬油と紅を塗る。これを叉焼ちやうしやうといふ。即ち焼きふたである。又焼と焼麥しやうまいは廣東人の創製になるもので、發音が廣東音である。焼麥は又燒賣しやうまいと書くが、いづれも當て字で、稍美といふのが本字らしい。それは包んだ麥粉皮の末端が花びらのやうに美しいからである。廣東製は皮が縮緬のやうに薄く、餡が充實してゐるが、中部以北の物は皮が厚く餡が少ない、そうして末端に白い粉が吹いてゐる。皮をのしたときにふりかけた片栗粉が蒸しきれないのである。

△臘肉と鹹肉 豚の胴體を四つに斷ち割つたものを方肉ふかんによといふ。寒中鹽漬けにして後ち柱に掛けて晒して置く。通常鹹肉へんによと稱し、舊曆十二月に作るゆえ又臘肉ろうにくよと稱す。臘は臘月の上を取つたものである。豚、鶏、家鴨の鹽漬若しくは醬油漬を臘味と稱するも同じ意味である。

△燒猪と燒方 一頭の豚全體を焼いたものを燒猪しやうづといふ。豚の胴體を四分の一に

切つて焼いたものを燒方しやうほうといふ。燒猪と燒方は結婚その他の大禮に用ふ。即ち滿漢大席、或は大漢全席と稱するもので、燕窩いんわ、魚翅いごその他あらゆる珍味佳肴を備へ、少くも百以上、多くは三百幾種に上る大席である。

△蹄筋 豚の蹄の底とそれにつながる筋を蹄筋ていじんといふ。蹄筋はたいいてい乾物にしてあるから、水に浸しカス／＼になるまで茹で出し、鶏のソツプを加へて澄まし汁にし、或は煮附けもの、材料にする。味が淡白なるゆえ火腿一二片を加ふ。
— 清燉蹄筋— 紅燒蹄筋

△肘子 豚の肘肉を肘子てうしといふ。肘子は湯煮をして冷まし置き必要の際ソツプを加へて煮る。清湯肘子ちんたんてうし、燴肘子くわてうし、紅燒肘子はんしやうてうしなど。

△豚の臀肉 は筋が無く纏つたいい部分であるからこれを皮附きのまゝ切り揃えて一碗の料理を作る。一品肉、四喜肉、東坡肉、米粉肉などがそれである。一品肉ひんにくよは一塊の臀肉をそのまゝ、四喜肉しうきにくよは四ツ切。東坡肉とうぽにくよは二分位の厚さに耳を

揃えて切り、いづれも原形を崩さず爛れるほどよく煮て、葱生姜で匂ひを附け、酒醤油で煮めつやを出すため少量の砂糖を加へる。

米粉肉は粉米を焼いて擦鉢でこなし、腎肉の内側に塗込み、酒と醤油と少量の砂糖を加へて、皮も肉もやわらかになるまで蒸す。

△猪血 豚の血を鹽で凝固し水に浮かせて置く。これを細く切つて吸物の種にする。血湯といふ。ふよ／＼した臭い物で支那人も餘り珍重しないが、うどん屋などで餃子を食ふときに添える。

以上は豚の一例であるが、何處から何處まで殆んど捨てるところがない。これは全く物を粗末にしないために、あらゆる所を利用したのであるが、更に一轉して末端の或る一部分を珍味とする嗜好を生じた。凡べての材料には各別の癖があつてその癖が味はひの元であるが、餘りに其特長を發揮した部分は嗅覺に強い刺激を與へて慣れぬうちは嫌氣を起す。然るに末端の或る一部分はその癖が淡いの

でこれに適當の料理を施すと味覺の習慣性に逆らふことがない。即ち直接の味をさらふ支那人は味覺の習慣性にとらはれてゐるのである。日本人がいかなるものに對しても直接に當り、やがてそれに馴れて、あらゆる物から眞の味はひを見出してゐるのと大きな相違である。支那人は日本料理の單純を笑つてゐるか、いづくんぞ知らん、支那料理が千篇一律に墮ちてゐることを。さはいへ編者は支那料理を貶なしてゐるのではない。彼等が材料の撰擇と、切方と火を用ゆる方法はいかにも進んでゐる。切方と火加減は密接の關係があるから、先づ最初に切方を説き、次ぎに火加減を説く。

三、切方と調味

支那料理の切方は絲、片、丁、塊、條などである。又下拵へとしては全體の物を全といふ。一方の物を方といふ。又四角のものも方といふ。ひき肉を搥肉又

琢肉といふ。丸めたものを丸或は團といふ。巻き物を捲といふ。詰め物を釀といふ。擦り身を粥或は蓉といふ。袋に包んだものを包といふ。柏餅形に包んだものを餃といふ。

△絲は日本の千六本より細い。丸で糸のように細く切つたものである。假りに肉が絲ならば野菜も絲に切る。

△片は日本の丹尺に當る。薄切りである。これも肉が片ならば、野菜も片に切る。

△丁は日本の賽の目即ち霰に當る。正方形角の極めて小さいものである。これも亦肉が丁ならば野菜も丁である。

以上の工程は極めて強い火にかけて短時間に煮上げるためである。竈前の炒、燴の工程に一致するものである。又つゆ物の種にもなる。

絲の例 (千六本)
炒肉絲 豚肉と筍、或はこれに椎茸を加ふ。(鹽醬油)

姜絲肉 豚肉と生姜と筍(同上)

韭菜炒肉絲 ニラと豚肉(同上)

韭菜黃炒肉絲 ニラの萌しと豚肉(同上)

炒三絲 鶏と鮑と火腿を三絲といふ。(鹽)

炒雞絲 鶏と筍、出來上りに火腿を添ふ。(鹽)

肉絲翅 鱈の鱠と豚肉と筍、出來上りに火腿を添ふ。(鹽醬油)

大抵な支那料理には藥味として葱生姜を加へる。炒り物の藥味には又自ら切り方がある。葱は一寸位に切つて細く斷ち割る。生姜は微塵に切り、油の煮えたときに摘み込む。又出來上りには少量の胡麻油を垂らし込む。但しこれはコックの手加減で胡麻油を用ひぬものもある。

以上の物は酒飯の菜にもなるが、通例支那の焼き餅に包み、或は餡なしの饅頭に添えて食ふ。又ニラ生姜を除く其他の物は麵のタネにする。肉絲麵、鶏絲麵、

三絲麵 (以上はつゆに浸せる麵、即ち湯麵である) 肉絲炒麵、鷄絲炒麵 (油で炒つた麵、日本で焼きそばといふ) 又單に吸ひ種にする。肉絲湯、鷄絲湯、川三絲

片の例 (丹尺)

炒肉片 豚肉と筍 (鹽醬油)

炒鷄片 鷄と筍 (鹽)

炒三鮮 鮑、海參、鷄或は豚肉に筍を加へたもの、或は海參の代りに火腿を用ゆ。(鹽)

炒魚片 青魚或は鯉魚に筍を添えたもの、(鹽)

炒腰子 即ち炒腰子片である。豚の腎臟と筍或は椎茸など加ふ (鹽醬油)

炒腰花 片よりも少し厚切りで、庖子の刃を縦横に入れたもの、(鹽醬油)

炒鴨片 家鴨と筍、或は椎茸など加ふ。(鹽醬油)

姜芽鴨片 家鴨と若生姜と筍、(鹽醬油)

姜芽鷄片 鷄と若生姜と筍、(鹽)

炒白鷄片 鷄と筍、(鹽)

蝦子玉蘭片 筍と小蝦の卵子、(鹽醬油)

溜魚片 青魚、鯉魚、或は桂魚に筍を加ふ。(鹽醬油醋) 溜と炒とは料理の仕方がちがふ。

炒墨魚片 烏賊と筍、(鹽醬油)

溜鷄片 (鹽醬油醋)

川三片 鷄、豚の赤身、筍の吸物

川三鮮 鮑、火腿、鷄の吸物。

川魚片 青魚の吸物。

川鯉片 鯉の吸物。

川腰片 豚の腎臟の吸物。

川鴨片 家鴨の吸物。

草菰鶏片湯 川鶏片と同じ。椎茸を添ふ。

草菰鴨片湯 川鴨片と同じ。椎茸を添ふ。

草菰墨魚湯 川墨魚片と同じ。椎茸を添ふ。

以上のものにはたいいてい筍が這入る。或は筍の代りに茭芽(蘆の若根)地栗(芋
齊即ち黒くわい)などを用ゆ。廣東では芫茜といふ薫り草を添ふ。

丁の例 (賽の目)

炒兩丁 豚と鶏に筍を加ふ。薬味葱生姜は極めて細かに切る。(鹽)

炒三丁 豚と鶏と火腿に筍を加ふ。(鹽)

炒全丁 右の材料の外に鮑、海參、椎茸、木耳、青豌豆などを加ふ。(鹽)

燴兩丁 燴三丁、燴全丁、材料は前記の物と變りがないが、唯ソツブを多くし
葛水の度が薄い。

全家福 燴全丁を一層複雑にしたもので、外に小蝦、蟹の身、蹄筋、等あり
とあらゆるものを抛り込む。時によると燕の巢、鱧の鱗のような珍
品さえ交じる。全家福といふと名前も好く、材料も極めて豊富であ
るが、實は配盤の残り物を總凌らひする乞食料理である。

炒蝦仁 小糸びに筍の賽の目を加へる。(或は筍の代りに青豌豆、などを用ゆ。
又小糸びばかりのものもある。これを清炒蝦仁といふ)薬味は葱生
姜の微塵。又出來上りに火腿の微塵をかけ、胡麻油を一二滴垂らし
てもいい。それはコツクの自由である。(鹽)

炒蝦腰 炒蝦腰、前の料理の中に豚の腎臓を賽の目に切つて入れたもの。(鹽)

盒桃鶏丁 鶏のささみを賽の目に切り、胡桃を交ぜる。或は豚のロースを交せ
てもいい。(鹽)

口蒜鶏丁 鶏のささみと蒙古産のきのこと交せる。(鹽)

杏仁鶏丁 鶏と杏仁。(醬油砂糖)

炸糟鶏丁 (雞の賽)の目を油でいため、紅糟と稱する福州産の酒精を加ふ。(鹽醬油)

丁は凡べて小蝦のような細かいものに他の物を交せて炒る時、火加減の均勢を受けるため、行はれる方法である。絲も片も同じ理窟で、一つ鍋に入るものは同じ形でないといふ火の通りが悪い。炒り物の如き瞬間に作るものは是非ともこの方法が必要である。

△塊は丁の十倍二十倍ほどの大きさで不整形のぶつら切りである。豚肉は骨無しを用ゆるが、雞、家鴨のやうなものは骨ぐるみ切る。これは野菜を雜じえない。塊は竈前の炸といふ作業に一致する。即ちころもをかけて油で揚げたものである。

その外紅燒、醋溜と言つて、塊の揚げ物にどろ／＼汁を掛ける方法もある。

△條は雞、家鴨の類を骨ぐるみ長目に切つたものである。これも野菜を交じえない。竈前の黃爛、煨などの作業に一致する。黃爛は雞、家鴨の類をから揚げにして潰ぶし生姜を多く入れ、葱を少し加へ、ソツブ鹽醬油を加味して蓋を固く閉ぢて煮たものである。生姜を多く入れるゆえ、出來上りが黄いろく、且つ蒸し煮をするゆゑ黃爛といふ。煨は壺形の素燒の鍋に入れて蓋を固く閉ぢ長く煮たものである。

塊の例

炸八塊雞 雞を骨付きのまま、塊狀に切り、醬油に浸し片栗粉をどろ／＼に解いて米利堅粉を少し加へて衣にし狐色に揚つたとき、皿に盛り、山椒の粉を少し掛ける。(揚げ物)

紅燒雞 前記のように揚げた雞に汁をかける。汁の製法は油を鍋に少し入れて溶かし、葱生姜の微塵を入れ、ソツブと鹽醬油を加へ、煮上つた時

櫻桃肉

葛水入れて交ぜ、前の揚げ物を入れて焦げつかぬ程度で卸す。

材料は赤身と白身と半々位の豚肉。製法は前と少しも變りがないが只砂糖を少し加へる。つやを出すためである。

炸子雞

若雞を斜におろし、炸八塊の方法で揚げる。

辣子雞

前記紅燒の雞の汁の中へ多量の唐辛子粉を加へたもの。

栗子雞

生栗と塊狀の雞肉を茹で、葱生姜で匂をつけ、鹽醬油を加へて煮べめたもの。

炸雞眞

雞の砂肝を塊狀に切り、から揚げにしたもの。

黃燜鴨塊

家鴨のぶつら切り、黃燜の説明は前にあり。

炸鴨眞

家鴨の砂肝、から揚げにしたもの。

加利雞

紅燒雞にカレー粉を加へたもの。

凉拌鴨塊

芥菜鴨塊、茹でた家鴨に芥子をかけたもの、下敷に豆製の白瀧と、

胡瓜を絲に切つて置く。胡麻油醬油、或は酢醬油で食べる。

條の例

黃燜鴨條

條は本來リボンのように平たく長い意である。鴨條は鴨のわきばらの肉を脅ぐるみ揃へて切り、形を崩さず碗に盛つたものである。

煨鴨條

右の煮けもの

全の例（丸煮或は丸燒）

神仙全雞

雞のはらわたを抜き、鍋に水を多く入れ、生姜一塊、葱二三本入れて湯煮をし、熱れたとき鹽を加へ、ソツプと一緒に大碗に盛つて出す。

清湯全雞

前と同じ

清燉全鴨

材料は家鴨であるが、前と殆んど同じ、燉はとろけるまでよく煮るのである。

紅燒全鴨

前と同じ、只醬油を加へる。

五香全鴨

前と同じ、只葱生姜の外に茴香を加へる。味は鹹めである。

八寶全鴨

家鴨の腹の中に八寶飯を詰め醤油で煮たもの。家鴨の代りに雞を用

ゆれば八寶全雞である。八寶飯の説明は後ちにする。

全の尤も

大なるものは前に記した燒猪である。燒猪を出す時は全席と稱し、最

大最高の宴會である。又燒鴨も芽出度い時には必ず用ゆ。

掛爐燒鴨

家鴨をストーブで丸焼きにし、骨と足を去り、皮ぐるみ薄く斜掛け

に切つて大皿に並べて出す。小皿には味噌と葱と春餅(二寸丸位にや

わらかく焼いた薄い米利堅粉製の餅)を備へてある。先づ餅を取つて

燒鴨をのせ、生葱に味噌をつけてその中に巻き込んで食ふ。別の皿に

家鴨の頭を断ち割つたものがある。これは鴨腦と稱し、目上の人に薦める。

信豐雞

西河雞、麻花雞はいづれも廣東産の肥えた雞である。かういふものは

油炒りにしても、焼き物にしても、全體を丁寧に切り揃えて皿に盛つて出す。

全雞全鴨の名はその外澤山ある。棉花全鴨(清燉全鴨と大差なし、棉花は軟か

いといふ意味である。)陳皮全鴨、冬菜全鴨、京醬全鴨、白露全雞、香露肥

雞など。

魚は何々魚と特種の名稱さした時には必ず丸煮である。蒸し物、揚げ物も大きな物を全體に用ゆ。即ち

清蒸鱒魚、五柳青魚、白汁桂魚、西湖鯉魚、醋溜黃魚、紅燒板魚など、上二字

名は料理の方法であるからたいてい共通して用ゐられる。

魚は清蒸(蒸し物)を除いては、凡べて一旦薄いころもをかけて揚げ、別に汁を作つて掛ける。

其外、全の名を冠したものに蹄子がある。

紅燒全蹄 ほんしょうぜんてい ぶたの膝から下をソックリ醤油で煮たものである。

清湯全蹄 ちんたんぜんてい 同上すまし汁

走油全蹄 しゅうゆぜんてい 油でから揚げしたもの、あとで汁をかける。

鱧の鰭に全といふ文字をつかふのは別の意味である。通例魚翅といへば、菜葉の莖を下敷にし、或は外の野菜を加へたものであるが、全翅といへば、他の物を交じえず、鱧の鰭一枚或は二枚をそのまま、味をつけたものである。

紅燒全翅 ほんしょうぜんつう 油炒りにして鶏火腿のソップと醤油を加へたもの。

蟹粉全翅 かいふぜんつう 前の如く完全の鱧の鰭を油炒りにして、別に蟹の黄白の身を細くして葛汁を作りその上に掛けたもの。

方の例

燒方 しょうほう 豚の胴體の四分の一を骨くるみ焼いたもの。

清煨火方 ちんういはいほう ハムを四角に切つたもの、澄まし汁で煮たもの。

土司火方 どすいはいほう ハムとパンを四角に切つてサンドウッチのように重ね、油焼きにす

丸の例

炸丸子 さいわんじ 豚のひき肉の中に葱生姜の微塵を入れ、醤油と胡麻の油をかけ、片栗粉をどろ／＼に溶いて加へ、米利堅粉を少し摘み入れ、よく掻き交ぜて置く。一方油鍋に油を多く入れてかけ、水がキレてから、前の物を團子にして手早く摘み込む、狐色になつた時に、網ですくひ上げる。

川丸子 せんわんじ これは前に説明したから省略す。

南煎丸子 なんせんわんじ 形は丸を押し平めた物。料理の方法は炸丸子と殆んど同じ只紅燒雞

のようにあとで汁を作つて掛ける。

溜丸子 りゅうわんじ 形も方法も炸丸子と同じ、あとで醋入りの汁をかける。薬味としては蒜を用ゆる。

魚丸 いっわん 魚の團子を魚丸といふ。葛粉と米利堅粉で纏めたものである。吸種或は

鍋物に入れる。

捲の部

炸蛋捲
炸春捲

前の炒肉絲や炒雞絲を玉子卷にしてから揚げにしたもの。
炒肉絲を春餅（説明前にあり）に包んで揚げたものである。これは金棒にかたどり、お正月の食物の一つである。但しその時節には薺或は韭の萌しを中みに用ゆ。

餃の例

炸蛋餃

なかみはひき肉、製法は前と同じ。形は柏餅形。これは昔の貨幣の形であるゆゑ元寶といふ。正月の食べ物。

餃子

通常餃子と稱するものは豚肉入りであるが牛肉入りのものもある。餡はひき肉で葱生姜を加へ、或は筍を交ぜることがある。餃子には蒸物、茹で物、一焼物がある。蒸し物は蒸餃子或は大麵餃ともいふ。大内麵餃

の略である。茹で物は水餃子といふ。焼き物は鍋貼といふ。又なかみに依ていろくの名稱がある。

蝦仁餃子、蟹粉餃子、冬筍餃子、冬瓜餃子など。

包の例

包子

通常豚饅頭を包子と稱す。詳しくいふと猪肉包子である。又中の材料に依て叉焼包、牛肉包子、蟹粉包子、素包子などといふ。素包子は干豆腐と摘み菜を細かに切つて餡にしたものである。舊歴六月中は各家で精進を守るゆゑ肉饅頭を作つても買れない。そこで此精進饅頭を作つて賣る。

砂糖餡のものを糖包子といふ。小豆餡を豆沙包、或は甜沙包といふ。包子と饅頭の差別は甚だあいまいであるが、通例餡無し之物、即ち支那のふかしパンを饅頭といふ。方饅頭がその一例である。南京邊では

あづき餠のものをも饅頭といつてゐるが、これは本來包み方に依て差別したものであらふと思はれる。包子は捏ね粉を巾着形にして中に餠を詰め、上を窄めてまとめたものである。饅頭は日本のふかし饅頭と同じやりかたである。饅頭の初まりは事物紀原に諸葛亮より始まる。亮、南征して瀘水を渡つた時、土人が首祭をしてゐたのを見て驚き、其惡風を廢せしめんため、羊豕を人に代へて殺し、麵粉を人頭の形に捏ねあげ、それに目鼻を畫いたといふ。

杏仁粉包

胡桃、胡麻、落花生、西瓜の種など擦粉にして、砂糖と米利堅粉を加へて餡にし、福州産の葛粉を固く溶いて、笹團子の大きさに纏める。これを杏仁の匂ひをつけた甘い葛湯の中に浮かして食へる。

醸の例

醸は本來生物に味をつけて蒸すといふ意味で、下拵へから出來上りまでを食

だ言葉であるが、竈前よりも下拵へに重きを置くゆゑ此處に説明する。

醸蟹

かにの肉を擦つて酒、醤油、生姜汁、胡麻油を加へ、葛の捏ね粉とませ合せ、甲殻に詰めて蒸す。西洋のバイによく似てゐる。

醸冬茹

ぶたの擦身の中に葱生姜の微塵を加へ、皮を去りたる小蝦を入れ、酒鹽、醤油、胡麻油を適宜に入れ、葛の捏ね粉と交ぜ合せ、これを推茸の裏側に盛り上げて皿に入れて蒸したものである。推茸は湯に浸し、軸を去り、丸事のまゝ用ゆ、但し一口に食ふゆゑ、小さくて丸いものが多い。

醸冬笋

これは下敷が筍である。方法は前と同じ、海老の代りに鶏、魚、或は火腿を用ゐてもいい。

醸苦瓜

苦瓜は日本では薩摩に産す。あぼくの苦い瓜である。方法は前と同じ。

醸茄子 にんじやう なすびの心をくりぬき、前記の材料を詰めたるもの。
醸鴨掌 にんやう 家鴨の足を熱湯に浸して上皮を剥ぎ、前記の材料を足裏に盛つたもの。

醸豆腐 にんとうふ 豆腐の上に前記の材料を盛つた物。

醸豌豆 にんわんとう 豌豆の實を前記の材料の中に入れ、豌豆の鞘の中にそれを詰める。

醸青椒 にんせう これは豚よりも牛肉がいい。方法は前と同じ。青唐辛に包むゆゑ、青椒といふ。

醸蜆子 にんせい 赤貝の極く小さなものを蜆子といふ。大きさは日本のしじみ位である。蜆子の身を豚肉と一緒に叩き潰し、其貝殻に盛る。

醸肉 にんにく 魚肉と豚肉を潰してシンニヨにし、更にこれを油炒りにしたるもの。

粥、蓉の例

粥、蓉は擦り身をソツプで溶かし、火の上に掛け、舌ざわりをよくするため小

量の葛水を加へたものである。

鶏粥魚翅 ちいせう 鱈の鰭に右の汁をかけたもの。

鶏蓉魚翅 ちいよう 前と同じ。

鶏蓉魚唇 ちいよう 鶏蓉菜心、方法は前と同じく、皆一旦茹で出したものに汁を掛けるのである。魚唇は黄魚の唇、魚唇は鞘入の隠元豆、菜心は

菜ツ葉の心。

芙蓉蝦仁 ふんやう 芙蓉は玉子の蛋白に、葛粉を少し入れてよく掻き交ぜたものである。

先づ皮を剥いた小蝦を少量の油でざつといたため、葱生姜の微塵をふりかけ、一碗位のソツプを加へて鹽を摘み入れ、前記の蛋白葛を掻き廻しながら加へる。一種の掻き玉汁である。

芙蓉蟹粉 ふんやう 蟹粉は黄白の蟹の身である。製法は前と同じ。これには微塵生姜を多く加へ、出来上りに胡麻油を一二滴垂らす。

豆蓉

白さゝげのグである。菓子ごしの餡にする。豆沙とうさいは赤豆のグであるが、これには擦胡麻を交ぜるので色が黒い。

四〇

白汁ばいじは山の芋を擦つてソップで溶かし、火に掛け、葛水を加へたものである。

白汁魚翅

鱸の鰭に右の汁をかけたもの。

白汁魚唇

白汁桂魚、白汁青魚、白汁銀魚、方法は皆同じ。

四、火加減と調味

前にも述べた通り、支那料理は何物にも油を用ゐるので一般に強い火が必要である。中にも炒り物は極めてデリケートの物を分秒の間に煮上げ、最後に葛水を加へるのであるから、強い火を用ゐて迅速に掻き廻す。

編者は先年南京の小樂意せうらくいといふ店で清炒せいせう蝦仁しやうじんを注文したが其時正午に近く竈の火がいきし上つたばかりで、青い火氣がぼつぽと吹いてゐる。小蝦は活きたも

のを今剝いたばかりのところであつた。コックは鍋の中に油をすくひ込むと、油は水を撥ぢいてすぐ薄烟りを上げた。小蝦を鍋の中に入れるとじうつと音がした。かと思ふとすぐにソップと鹽、葛水を加へて二三度掻き廻すとすぐ料理が出来た。出来上つた小蝦の身は眞珠のように光つてゐた。一見殆んどなまのようで火はよく通つてゐる。編者は十何年間上海に在留し、あらゆる料理屋をあさつてみたが、それまで一度もこんな旨い料理を食つたことがなかつた。全く感心して其後たび／＼小樂意せうらくいに通つてみたが、初めのような料理を二度と食ふことが出来なかつた。材料と火加減と手際と三拍子揃ふことは、熟練のコックでも六ツかしい。況して大料理屋で一席何十種、一日何席と作る料理に碌な料理があるわけではない。恰も客に勞れた賣女が紅白粉で美しく見せてゐるようなものである。袁子才は其著「隨園食單」に「何をか目食といふ。目食とは多く食ふの謂也。今人食前方丈の名を慕うて多盤疊碗、是れ目食にして口食に非る也。知らず、名手字を寫すこ

と多ければ敗筆あり。名人詩を作ること煩なれば必ず累句あり。所詮名廚の心力は一日のうち作る所の好菜四五味に過ぎざるのみ。而も尙ほ準を持ち難し。況んや拉雜横陳せん乎。幫助の人多く、亦各意見あつて全く紀律無し、愈々多ければ愈々壊る。余嘗て一商家の上菜を過ぐ。三撤席、點心十六道、食品を共算するに將に四十餘種に至らんとす。主人欣々として得意を自覺し、而して我れ、席散じ家に還り、仍ほ粥を煮て飢に充つ云々」と。袁子才は乾隆嘉慶の間の人であるが、その時分から既に支那料理は皿敷を貪つて俗悪に墮ちてゐたのである。それは借て措き火加減と調味法を説くに當つて隨園食單をもう一度拜借しよう。

「火に文火あり、武火あり。材料及び形體に文物あり武物あり、文火は弱く武火は強し、文物は繊細、武物は重厚」

ゆゑに文物は武火によるしく、武物は文火によるしいといふのが、大體に於て料理の原則であらふ。

支那料理の献立表は日本人にとつては頗る難解の物である。随分長く支那にゐる人でも料理を撰擇して註文する人は甚だ少ない。こゝにいふ特種の語類は「辭源」といふ支那辭典にも出てゐないので一々實物に當つてみるより仕方がない。だが實物を見ただけでは料理の手續がわからない。これには編者も随分苦心したものだ。爰に調理を説くに當つて文字を土臺として説明する。そうすれば献立表を見た時、どういふ種類のものであるか、すぐ見當が付く。

△炒ツヤク—これは炒り物である。本來の意味は強い火にかけて手早く作る事、即ち鍋に油を少し入れ、これを武火の上に載せ、油の水が切れた時、極めて薄く切つてある材料を入れ、焦げつかぬやうに手早く掻き交ぜて作るのである。殊に炒腰子の如きものは尤も迅速に掻き交ぜて早く鍋を卸さぬと味が悪くなる。大抵肉が半熟した頃に、筍或は推茸其他の野菜を加へ、薬味（葱生姜の微塵切或は蒜、蕃椒の類、以下省略して薬味といふ）を加へる。其間手は少しも休めては

いけぬ。(魚の如き壊れ易きものは鍋を揺つて裏返へす。次にソップを加へ、醬油或は鹽を入れ、最後に絳粉(澱粉)を水に溶かし置き、上澄みの水があるゆゑ、鐵のお玉杓子で濃淡を加減してすくひ取り、鍋の中に入れる。此際片手に鍋を持ち上げ、お玉杓子で掻き交ぜながら、皿に移す。

絳粉は本來つなぎといふ意味である。支那では豆粉を用ゆ。葛粉でも片栗粉でもいい。先づ鉢の中に粉を入れ、水を加へて沈澱し、竈の側に置き、炒り物の時には上澄みを加減して取り、揚げ物の時には沈澱物を掴み出してこるもにする。以下澱粉水の代りに絳粉の文字を使用す。左に炒の例を掲ぐ。

炒肉絲(ぶた) △炒肉片(ぶた) △炒肚尖(ぶたの胃) △炒肚絲(同上) △炒腰花(ぶたの腎臟) △炒蝦腰(小蝦の身と腎臟) △炒魚片(さかな) △青豆蝦仁(小蝦の身と青豌豆) △清炒蝦仁(小蝦の身丈けて他物を交じえず) △蝦子筍(小蝦の卵種と筍) △蝦子冬菰(小蝦の卵種と椎茸) △炒雞絲(とり)

△炒雞片(同上) △炒雞雜(とりの肝) △炒鴨片(あひる) △炒鴨什(あひるの肝) △炒片肉絲(牛肉) △苜蓿肉(ぶた肉と玉子) △木犀干貝(貝の柱と玉子) 以上の二種は炒を省略したもの。苜蓿と木犀は同音、玉子炒りの黄色を木犀の花に擬したのである。△炒三冬(冬の椎茸、筍、京冬菜)

炸—又丸或は灼といふ文字を用ゆ。材料にこるもを掛け、沸油の中で煮ることである。出来上つたものはフライやカツレツのやうに衣が固く無く、又日本の天麩羅のやうに衣が脹らんでゐないから、何となくしつとりして舌ざわりがいい。これは衣の相違である。西洋の物は肉に玉子をまぶし、上に米利堅粉をつけ、尙其上にパン屑を押しつけて殊更固くする。又日本の物は米利堅粉を溶いて其中に玉子を入れ、魚の上になぶつて後ち、油で揚げるゆゑ、衣がカラ／＼に脹らむ。然るに支那の物は絳粉のどろ／＼汁に交ぜ、少量の米利堅粉を加へて、軟硬を調節し(米利堅粉を多く入れると固くなる。又絳粉ばかりでは

餘りに軟い) 出来上りが極めて程のいいものである。そうして噛みしめて味のいいのは、衣をつける前に材料を醬油に浸すからである。左に炸の例を擧ぐ。
炸子鶏(若鶏) △炸八塊鶏(とり) △炸丸子(豚肉團子) △炸鮮蝦卷(海老)
△炸蛋捲、炸春捲(此二種の説明は前にあり)

△高麗—炸と同じく揚げ物であるが、上がり白くするため、清い油を用ゆ。これは絳粉を用ゐず、米利堅粉のみを解て衣にする。衣は軟かに少し脹らんでゐる。出来上つて皿に盛つた時必ず白糖を掛ける。

高麗鶏(とり) △高麗肉(ぶた) △高麗平菓(林擒) △高麗蝦仁(小蝦)

△燒—現在支那で用ゐられる燒といふ字は幾通りも意味がある。日本のように火の上に置して炙る意味もある。

燒猪、燒鴨、又燒等の如し

又文火を以て原形を崩さぬやうに好く煮るといふ意味もある。

紅燒肉(ぶた) △紅燒扣肉(ぶた) △紅燒圓肉(ぶたのひき肉) △紅燒元蹄(ぶたの足) など

又一旦フライ、カツレットを作つた上、それにどろ／＼汁を掛けたものもいふ。

即ち紅燒魚(さかな) △紅燒鶏(とり) など(武火) 又主要材料を沸油の中に入れてから揚げにし、後ちこれに汁を加へたものをもいふ。

紅燒鮑魚(あわび) △紅燒海參(いりこ) △紅燒魚翅(鱈の翅) △紅燒蹄筋(ぶたの足の筋) △紅燒魚唇(黄魚の唇) など(武火) だが一般からいふと、炙る揚げるといふ意味よりも寧ろ、煮るといふ意味の方が汎く用ゐられてゐる。(文火)

△溜—は汁が多いといふ意味である。現在支那コックがやつてゐる方法を見ると、前記の紅燒魚、紅燒鶏の方法と餘り變りはないが、出来上つたところを見ると幾分汁がたつぷりしてゐる。而してこれには必ず醋を加へる。(武火)

溜丸子 (ぶたの引肉) △醋溜魚 (さかな、黄魚青魚、なんでもいい) △醋溜蟹

(かに) △溜魚片 (さかな) △溜海參 (なまこ) △溜子鶏 (とり) △溜大腸 (ぶ

たの大腸) △溜鶏粥 (とりの擦り身) △溜魚扇 (魚の银杏形) △溜黄菜 (玉子)

△溜鶏卷 (鶏の巻物) △溜蝦仁 (小蝦の身) △溜鶏片 (とり) など。

△煎—少しの油で物を煎る、火の透りをよくするため、材料を平める場合が多い。

(武火)

南煎丸子 (ぶたのロースの引肉、團子に丸めて押しつぶす) △煎蝦餅 (小海老

を捏粉に交ぜ丸く平たくしたもの)

△燜—蓋を固くして蒸し煮をすることである。通例黄燜の二字を用ゆ。これは醬

油の中に多量の生姜を入れるので、煮上つたのち、黄色を呈す。例令ば、黄燜

鶏、黄燜鴨は一旦湯煮をした鶏或は家鴨を右の汁で煮るのである。又黄燜魚は

一旦フライにしたものを生姜醬油で煮る (文武火)

△煨—字義は火中に物を煮る意味で、壺形の素焼の鍋を用ゆ。物を煮詰めて僅

かの汁を残す。即ち煮附けである。(文火)

煨蝦仁 (小蝦の剝身) △煨鶏絲 (とり) △煨鴨條 (家鴨) △煨三旦 (羊の胃の

腑、家鴨の肝、海參)

△燉—長い時間を掛けて爛れるほどよく煮たもの、汁はたつぷりして味は濃厚

である。これは清燉、紅燉の二種ある。前者は鹽を加へ、後者は鹽醬油を加ふ。

(文火)

清燉魚翅 (鱸の鰭) △清燉廣肚 (廣東産の干魚鱔を水に浸し、油揚げにして用

ゆ) △清燉明蝦 (車海老) △清燉子鮑 (小さな鮑) △清燉岩城鮑 (廣東産の鮑)

△清燉全鴨 (あひる) △清燉干貝 (貝の柱、乾物をもどしたもの) △清燉冬菰

(椎茸) △清燉牛肉 (牛肉) △清燉鮑鴨 (鮑と家鴨) △清燉蟬鼓 (大牡蠣の乾物)

△清燉排翅 (精選せる鱸の鰭) △清燉搖柱 (貝柱の纖維をばら／＼にほごした

もの、前の干貝と大同小異) 紅燉は清燉に醬油を加へたもので大差なきゆゑ省略する。

- △湯——は余と通ず。凡べてあつさりした吸物。清湯は鹽味、ソツプが肝要である。
- 清湯 燕窩(つばめの巢) △清湯扒翅(扒は排と同じく精撰せる物。材料は鱧
- 鮪) △清湯鮑翅(鮑と鱧の鮪) △清湯雪茸(石の上に生えたるさくらげ) △清湯
- 鮑甫(鮑の干物をもどしたもの) △清湯鴿蛋(はとの玉子) △清湯鴨掌(家鴨
- の足) △清湯泡肚(ぶたの胃) △清湯魚唇(黃魚の唇) △清湯明骨(魚の軟骨)
- △清湯龍裙(すツぼんのへり步) △清湯菜炒(菜ツ葉)
- 清湯に對して紅湯とは言はない。醬油を用ゆる場合には單に湯若しくは余とい
- ふ。余青魚(さかな) △豆腐湯(とうふ) △鴨片湯(あひる) △肉片湯(ぶた)
- △集會湯(とり、あひるの肝ずわ) △首宿湯(玉子)
- △川——は北方語である。清湯と同じく澄まし汁ではあるが、種が雜物でソツプ

もあまり注意しない。

- 川魚片(さかな) △川四件(ハム、ぶた、とり、野菜) △川蝦丸(蝦團子) △
- 川鯉片(こい) △川三絲(とり、ハム、筍) △川三鮮(海參或は鮑、に肉團子
- と鶏を加へる) △川腰片(ぶたの腎臟) △川軟肝(とりの肝) △川二冬(冬の
- 筍と京冬菜) △川三冬(冬の筍と推茸と京冬菜) △川口酥(蒙古のきのこ)
- △羹——葛汁である。鹽醬油味と砂糖味の二種に別つ。鹽醬油味は豆腐羹(とうふ
- 羹) △蟹羹(かに) △苜菜羹(紅緑の二種あり、卵圓形の葉) 砂糖味の方は蓮子
- 羹(蓮の實) △白果羹(ぎんなんの實) △橘子羹(蜜柑) など
- △蒸——魚若しくは鶏に種々の香味及び酒、醬油を加へて蒸したもの。但し鶏の場
- 合には、一旦湯煮をしたものに前記の方法を施す。清蒸鱈魚(海河の間に棲息
- するさかな) △清蒸鯽魚(ふな) △清蒸全鴨(あひる) △清蒸全鷄(とり) な
- ど蒸は凡べて清淨潔白なる料理である。鱈魚の如きは材料その物に複雑な味が

あるから、水と香料を加へて蒸す。香料のなかには火腿、ふたの自身、筍、醬瓜、生姜などもある。

清蒸は凡べて鹽を用ゐ、醬油を用ゐず。

四川料理には蒸し物に特徴がある。

粉蒸牛肉は蒸籠の底に馬鈴薯を敷き、その上に牛肉を載せ、スチウのソースのようなものを掛けて蒸す。

粉蒸金鈎豌豆菜は青豌豆を下敷きにし、干海老を載せ、ソップと醬油の中に米利堅粉を溶かして掛け、小蒸籠の中で蒸したものである。

客席には蒸籠ぐるみ出す。蒸籠ぐるみ出すことはこればかりでない。店に依ては蟹粉包子も同じ方法である。蒸山藥(山芋)も同じ方法である。

蒸し物は何品に依らず強い火がいい。蟹なども強い蒸汽にかけて短時間で上げたものがいい。

△炮——又爆といふ。酒、醬油に胡麻油を垂らし、それに浸せる材料を沸油の中に入れてすぐ出すのが炮である。

油炮肚(豚の胃) △湯炮肚(同上) △生炮雞(とり) 此種の料理は武火の上で短時間からあげするのだから、材料を平めに切り縦横に庖丁の齒を入れる。

爆魚(青魚を二分位の厚さに切り、醬油につけ、絳粉を薄くまぶし、沸油の中に入れてあげる。

△燻——一度醬油で煮たものを銅にかけ、火に炙り芳香性の木屑、又は茶を以て燻べる。

燻魚(青魚) △燻蛋(あひるの玉子)

△掛爐——ストープに掛けて焼いたもの、掛爐鴨(あひる丸事) △掛燒鷄(とり)

△燒鶴鶉(鶉) △燒安仁(同上廣東語) △燒白鴿(はと) △燒水鴨(野鴨) △

燒山雞(雉) △燒野鷄(同上) △燒鷓鴣(しやこ) 以上單に燒とあるは掛燒の

略である。故に掛焼鶏、掛焼鵝は通常焼鶏、焼鵝といふ。(文火)

△拌——一度湯煮をした材料を冷却し、これを細く切り醋及醬油、胡麻油を垂らして交ぜ合たもの。即ち和えものである。

拌三鮮(鮑、雞、火腿の三種に胡瓜、洋菜など添ふ) △拌洋菜(洋菜は豆粉で作つた白瀧、これに茹で出した豚肉を添ふ) △拌蜆皮(海月を薄く切つて胡麻醬油を掛ける) △涼辦生菜(サラダに味噌とハムを交ぜたもの) 以上の二種はなまもの △芥菜雞(雞のささみと胡瓜の千六本に鹽醬油、酢を加へ、芥子和えにしたもの) △涼辦雞絲(雞と胡瓜と支那白瀧) 辦は拌と同首。當て字である。

△走油——材料を沸油の中に入れてすぐ出し、別の鍋に入れて、ソツブと鹽醬油を加へ煮たもの。 △走油田雞(蛙) △走油禾花雀(すずめ)

五、美辭難句集

△八寶——は種々の乾果を糯米と共に蒸したものである。八寶飯、八寶鴨の類あり。△八寶飯は蓮の實、紅棗、青梅、銀杏、杏脯、荸薺、荔枝、龍眼肉、栗、菱の實の類を碗の中に敷き並べ、その上に砂糖だきの糯米飯を詰め、蒸籠にかけて充分蒸し、蒸し上つたとき皿に返へして出す。別に杏仁茶(杏仁葛湯)を備へ置き、その汁をつけて食ふ。△八寶鴨は家鴨の毛を去り其腿間の一腔を剖き、内臓を除いてよく洗ひ、其中にかやく飯を詰め切口を縫ひ合せて水、酒醬油を加へて煮る。かやく飯は猪肉、火腿、栗、蓮の實、椎耳、筍、菱、醬瓜の類を交ぜたもので、葱生姜、酒醬油も加へてある。

△什錦——又十景といふ。小蝦、海參、鮑、豚肉、肉、冬菰、筍、玉子焼、火腿、青豌豆、其他魚團子、肉團子、干牡蠣、雞家鴨の肝、豚の胃腑、肝臟、肺臟な

ど。

十錦炒飯（前記の小蝦から青豌豆までの物を適宜に入れて油炒りにした飯）△
 什錦全鍋（火鍋子と稱する煙筒付きの鍋を用ひ、鍋の底に菜ッ葉を敷き、前記
 の材料を適宜に取捨して白瀧と共に煮る）

△金銀——黄白を金銀と稱す。△金銀鵪蛋（鵪の玉子黄味白味）金銀木耳（黄色と
 白色のさくらげを入れた砂糖湯）鹽味なら雞のソツプで煮る。

△桂花——玉子の蛋黄に葛を交ぜ、ソツプの上に垂らしてどろ／＼の汁を作る。

△芙蓉——同じく蛋白、前に説明せり。

△神仙——臟腑を去つた全雞、全鴨の吸物。腹の空なるところ、神仙に似てゐる
 といふわけである。即ち神仙雞は清蒸雞と同じである。

又別に神仙雞と稱して、紙を張つて中の材料を見せず、汁ばかり飲むこともあ
 る。

又物を煮るに火度を計るため、線香二本を立て其燒盡するを待つて熟すといふ
 意味にもなる。これは神仙肉（ぶた）を作る方法である。

△鳳凰——は雞である。

鳳吞翅魚（雞の腹内に魚翅を詰めしたもの）鳳穿牡丹（雞と野菜をあしらつた料
 理）

△龍——は蛇である。蛇は青大將、コブラ、縞蛇の三つを一組とする。三蛇藥酒、

三蛇大會などといふものがある。蛇料理は廣東に限られてゐる。

龍鳳大會（蛇と雞を炒つて薄い葛水をかけたもの）△龍虎大會（蛇と猫）

△掌上明珠 鴨の掌に鵪の玉子を載せたもの。鴨掌は上等になると全鴨よりも
 直段が高い。

活きた家鴨を鐵板の上に置き、下から火で炙る。そうして家鴨に醬油を飲ませ、
 だん／＼家鴨が苦しんで足の裏が腫れ上り、遂に仆れた時、足を切つて料理を

作る。こういう料理は滅多に行はれるものではない。たいてい廢物利用であるから、掌上に上等品を載せて直段を高く取る。掌上魚翅(鱈の鰭を載せたもの) △繡球——肉團子の中に蟹、海老、その他の物を交ぜたもの △繡球蟹黃(蟹の卵黄とぶた肉) △繡球魚翅(鱈のひれと豚肉)

△金錢——錢形に押し平めたもの、或は輪切△金錢鵝蛋(鵝の玉子の輪切を油揚げにしたもの) △金錢蝦球(海老の碎肉と粉を交ぜ、錢形にして揚げたもの)

△水晶——鹽豚の脂肪肉を水煮すると透明になる。これ又砂糖で煮る。

△琥珀——ハムを茹で、鹽氣を去り、蜜を以て煮ると琥珀のように透き徹る。これを琥珀火腿といふ。

△麒麟蛋——玉子の殻を剥ぎ、周圍に小推茸をつけて煮たもの。

△木犀——玉子の黄色は木犀の花の色と同じ。ゆゑに玉子料理には凡べて木犀の名を冠す。支那では木犀も桂も同じ物である。ゆゑに又桂花ともいふ。

桂花干貝は木犀干貝と同じ。木犀湯は桂花湯と同じ。

△四喜——は四つ一揃ひとして備へたものである。四喜肉は四角の肉四つ。四喜丸は肉團子四塊、いづれも大物である。

△五香——葱、生姜、茴香を以て物を煮ることを五香といふ。或は茴香が訛つたのではないかと思ふ。五香肉(ぶた) △五香全鴨(あひる)

△三鮮——は鮮肉三つの意。その中の一つは鮑、或は海參を用ゆ。

△拔絲——は砂糖を油で煮ると飴のやうに絲を引く。これに蒸した蓮の實又は銀杏、又は栗、又は山芋を入れて絡める。熱い中に水につけて食ふ。

拔絲蓮子(はすのみ) △拔絲山藥(山芋) △拔絲白果(ぎんなん) △拔絲栗子(くり)

△酪——本來酒の事であるが今は牛羊馬の乳油をいふ。又栗酪、橘酪の如きは葛湯の一種である。杏酪は杏仁茶と同じ、杏仁を粉に磨き、葛粉と交ぜ、水に溶

かし火に掛ける。橘酪は蜜柑の煮汁の中に葛水を加へて煮たもの。

△李公雜碎——李鴻章が渡米した時、作つた菜である。あらゆる材料を千六本に切り油でいため、鹽氣をつけ薄葛汁にしたものである。

△玉蘭片——筍或は蘆の若根を薄く切つて作る。形、玉蘭に似てゐるといふわけ。

△南乳——これは脯粥の當て字ならん。牛肉の極めて美嫩なる部分を擦り潰したものの。調味用に用ゐらる。

△牛茶——これも牛粥の當て字である。矢張り擦り身である。若し牛尾茶といへば牛の尾のソツプである。

△掛縁——上等の荔枝△掛縁燕窩といへば、燕の巢に荔枝の身を入れ、砂糖を加へた甘い吸ひ物。

△荔枝魚——一尾の黄魚に松傘の如く刃を入れ、薄いころもをかけ皮の剝げぬように注意して菜油で揚げた物。此場合荔枝は形容詞である。荔枝肉はぶた肉を

骨牌の大きさに切り、湯煮をして、菜油で揚げ、更にこれを冷水中に投じ、後ち酒と醬油に水を割つて煮る。そうすると荔枝のような皺が出来る。

六、おもなる材料

△燕窩——岩燕の巢。詳しくいふと巢の臺で燕の涎が凝固したものである。△官

燕——官の御用品で上等品といふ意。

△魚翅——鱧の鱗を根本から切つて乾物にしたもの。日本人は鱧の軟骨を喜ぶが、支那人は根元のふよ〜を喜ぶ。△排翅——又扒翅と書く。一揃ひの精選品といふ意。

△雪耳——廣東産の石に生える木耳。

△木耳——白色を銀耳。黄色を金耳といふ。通常木耳と稱するものは鼠色のきくらげ。

△魚肚——浙江福建産の魚の鱈、波斯印度群島のものは動物の膠質を以て作る。先づ水に浸し油揚げして後ち又水に浸してそれから調味をする。△廣肚——廣東産をいふ。尤も上等品である。

△魚唇——黄魚の唇を乾燥したもの、これも膠質であるから火に掛けるとふよふよする。

△鮑魚——鎌詰めと乾物と二種あるが、單に鮑魚といへば大抵鎌詰めを用ゆ。△岩城鮑——廣東岩城産の干あわび、沸騰水にかけ、蒸籠に掛けて後ち用ゆ。此料理は廣東が得意である。△鮑甫——醬油漬あわびの干物△子鮑——とこぶし

△明鮑——半透明に干し上げた鮑△鮑邊——あわびのへり。

△海參——海鼠の干物、日本でいりこと稱す。△扒海參——上等撰り抜きもの。

△干貝——干貝柱の干物。△搖柱——貝柱をよく蒸して纖維をほごしたもの。

△木魚——又墨魚と書く、烏賊。

△海蜆頭——海月の頭。

△蛸——牡蛎。なまを生蛸といふ。乾物を蛸脯といふ。

△蠣黃——小がき。

△蚶子——南方では蜆子又海子といふ。極めて小さな赤貝。

△香螺——さいふ、又响螺と書く。

△煙子——馬刀貝。

△海瓜子——櫻貝。

△海絲——又香絲、細長い田螺の類。

△鱈魚——大なるもの三尺餘、色白銀の如し。

肉中に細刺多し、腹下に角鱗あり。脂肪多く味美なり、この魚は四五月頃海から江に上つて産卵す。鎮江の名物である。福建には正月から八九月までとれる。海棠香無し、時魚骨多きを怨むといふ。有名な魚である。

△黄魚——又黄花魚といふ。本名石首魚。日本でグチといふ。端午の供物として有名である。支那の物は形も大きく味が少しちがふ。

△桂魚——又鱖魚と書く。めばるの大きなものである。巨口細鱗、背鰭刺あり、色青微黄色、黒斑あり、腹淡白色。西洋人はこれをマンダリン、フキツシユといふ長江産の有名魚である。

△板魚——まながつを。

△青魚——鯉の髯なきもの、長さ二三尺、日本で草の魚といふ。

△銀魚——白魚。

△大頭魚——又銅盆魚、又海鯽魚といふ。日本の鯛である。

△鯽魚——鯽。

△鱧魚——鰻に似た魚、頭は蛇のようである。日本人は水蛇といつてゐる。

△甲魚——すっぽん。廣東は鼈といふ。

△青帶魚——太刀魚。

△海蜇皮——海月の鹽漬。

△煮——グチの鹽干、又勒魚の鹽干、俗に鹽物の魚を煮といふ。

△竹孫——竹の根に生ずる一種の菌、形、瓦斯マントルの如し。

△冬菰——しゐたけ△草菰。しめじ茸。菰は當て字で、草冠に姑を加へたのが本字である。

△口蘇——蒙古産のきのこ。

△落荷——アスパラカス。

△綠荷——ちさの莖。

△金花菜——かたばみの一種。

△交瓜——蘆の若根。

△黄芽菜——白菜。

313
553

昭和二年五月十九日印刷
昭和二年五月二十一日發行

複製轉載を禁ず

東亞研究講座第十四輯 『支那料理の見方』
 編輯者 東京府四葉町池袋千二百五十八番地 磯部榮一
 印刷者 東京市芝區南佐久間町一丁目一番地 久保民生
 印刷所 東京市芝區南佐久間町一丁目一番地 商務印刷所
 發行所 東京府四葉町池袋千二百五十八番地 東亞研究會
 (振替口座東京五八九二九番)

- △菠菜——ほうれんさう。
- △豆芽菜——豆のもやし。
- △雪裏蕪——壬生菜。
- △韭菜——にら。
- △豆萌——ゑんどうの若芽。
- △茭兒菜——葦のわか芽。
- △鱧兒菜——縮緬菜。
- △青菜——杓子菜。△青菜台、紫菜台、たねのとう、△辣椒とうがらし
- △雞蛋——玉子△鴨蛋——家鴨の王子△皮蛋——泥漬玉子△醃蛋——鹽漬玉子
- △水芹菜せり△白芹菜みつば△藕れんこん△慈姑くわゐ△馬蘭頭よめな△枸杞頭
- くこのめ△紫菜かわのり△蓮蓬はすのみ△白蘿蔔だいこん△紅蘿蔔にんじん△
- 黃瓜さうり△絲瓜へちま△芋乃さといも△薯蕷さつまいも。(了)

終

