

## 第4課 これはシューマイですか？

### 中華料理

中華料理 “中 国 菜” は、<sup>Zhōngguó cài</sup> “四大菜系”<sup>sì dà cài xì</sup>（四大中華）、<sup>bā</sup> “八大菜系”（八大中華）と分けられています。

“南 甜 北 咸， 东 辣 西 酸”<sup>nán tián běi xián dōng là xī suān</sup> は、中華料理の味の特長を表す言い方です。「南方は甘く、北方は塩辛い、東の方はピリリと辛く、西の方は酸っぱい」という意味です。

“四大菜系”は<sup>Lǔ cài</sup> “鲁 菜”（山東料理）、<sup>Chuān cài</sup> “川 菜”（四川料理）、<sup>Huái yáng cài</sup> “淮 扬 菜”（江蘇料理）、<sup>Yuè cài</sup> “粤 菜”（広東料理）です。

“鲁菜”は、北京料理の原型で、ネギやニンニク、ショウガなどを生かした塩味が特徴です。

“川菜”は、夏は高温、冬は寒冷のため、唐辛子や山椒などの香辛料を効かせた辛い料理です。

“淮扬菜”は、素材の持ち味を生かし、醤油や砂糖がよく使われます。

“粤菜”は、「食は広州にあり」「空を飛ぶものは飛行機以外、四つ足のものは机、椅子以外何でも食べる」と言われるよう、様々な食材を使います。

また“八大菜系”は、“四大菜系”に<sup>Zhè jiāng cài</sup> “浙 江 菜”（浙江料理）、<sup>Mǐn cài</sup> “闽 菜”（福建料理）、<sup>Xiāng cài</sup> “湘 菜”（湖南料理）、<sup>Huī cài</sup> “徽 菜”（安徽料理）を加えたものです。

“浙江菜”は、淡水の魚介類がよく使われ、淡白な味付けです。

“闽菜”は、海産物を多用し、甘酸っぱい味付けのものもたくさんあります。

“湘菜”は、“川菜”以上の辛さが特徴ですが、辛みのほか、酸味を効かせるのが特徴です。

“徽菜”は、山菜や淡水の魚介類、野生動物を食材とし、油をたくさん使います。

### “小吃”

辞書では「軽食」や「スナック」などと訳されていることも多いようですが、中国語の<sup>xiǎochī</sup> “小 吃”は、店や屋台で食べる麺類やギョーザ、シューマイ、粽やお粥などをさし、日本語の「軽食」とはずいぶん異なります。

<sup>miàntiáo</sup> “面 条”：麺類。「ラーメン」の語源は<sup>lā miàn</sup> “拉 面”だとする説があります。“拉”は「引っ張る」という意味で、“拉面”は「麺を（伸ばして）打つ」となり、ラーメンそのものはさしません。

<sup>guō tiē er</sup> “锅 贴 儿”：焼きギョーザ。日本では焼きギョーザが主流ですが、中国の北の方では「水ギョーザ」

shuǐjiǎo

“水餃”を主食として食べます。焼きギョーザは元々、残り物を焼いて食べたものだったとも言われています。

yóutiáo

“油条”：揚げパン。日本の揚げパンのように甘くはありません。朝食にお粥や豆乳と一緒に食べます。

bāozi

“包子”：中華まんじゅう。中の餡によって呼び方が違います。“肉包”肉まん、“菜包”野菜まん、“豆沙包”あんまん。

chūnjuǎnr

“春卷儿”：春卷。立春の頃、春の野菜を具として巻いて作られたことからこの名前がついたとも言われています。

zhōu

“粥”：おかゆ。スープで煮込み、豚肉やピータンなどの具をのせて食べます。