

## 講師紹介



齋藤 希史

**SAITO Mareshi**

東京大学大学院・総合文化研究科・准教授。専門は、中国古典文学、近代東アジアの言語・文学・出版。現在は、中国古典詩文が一つの世界として成立したこの意味を、さまざまな角度から考えている。主要著書に、『漢文脈の近代』（名古屋大学出版会）、『古詩紀』（汲古書院）、『漢文脈と近代日本』（NHK 出版）などがある。



高橋 香愁

**TAKAHASHI Koushu**

香道直心流師範。香席の講演のために、2001年より中国を毎年訪問。北京、天津、広州、上海、揚州、北京人民大学、南京大学等をこれまでに訪れる。また、新宿と立川の朝日カルチャー・センターにて、香席教室を同門の栗原香扇と毎月主催。現在も家元直門として伏籠・香道の修行を継続。



横手 裕

**YOKOTE Yutaka**

東京大学大学院・人文社会系研究科・准教授。専門は、中国思想。研究課題は、儒・仏・道の三教交渉史を中心にした中国思想史の考察。主要著書に、『世界像・人間像の変遷』（共著、彩流社）がある。主要論文に「劉名瑞と趙避塵」（『東洋史研究』第61巻第1号）などがある。



大西 克也

**OHNISHI Katsuya**

東京大学大学院・人文社会系研究科・准教授。専門は、中国語史と中国古文字。近年の研究課題は、上古中国語の文法研究、古代中国語の方言の解明、戦国古文字の解読。講義に関連する論文として、「「國」の誕生——出土資料における「或」系字の字義の変遷——」（郭店楚簡研究会編『楚地出土資料と中国古代文化』汲古書院）などがある。



栗原 香扇

**KURIHARA Kousen**

香道直心流師範。香道の文化交流として、2001年より中国を毎年訪問。北京、南京、揚州、蘇州、広州、杭州、南京大学等をこれまでに訪れる。また、新宿と立川の朝日カルチャー・センターにて、香席教室を同門の高橋香愁と毎月主宰。現在も家元直門として伏籠・香道全般の勉強を継続。



高橋 忠彦

**TAKAHASHI**

**Tadahiko**

東京学芸大学・教育学部・教授。専門は、中国文化史。現在の研究課題は、中国飲茶文化史研究。講義に関連した著書には『東洋の茶』（編著、淡交社）があり、関連論文には「中国喫茶文化と茶書の系譜」（東京学芸大学紀要人文社会科学系 I, 57）がある。



### 傅 健興

#### Fu Jianxing

財団法人寧波旅日同郷会・理事長、株式会社新世界・代表取締役。銀座揚子江菜館・銀座大飯店・赤坂山王飯店・自由が丘南国飯店にて修行。現在、神保町新世界菜館・咸亨酒店・上海朝市を経営。また、日清食品・味の素の各料理教室で講師を務める。



### 板倉 聖哲

#### ITAKURA Masaaki

東京大学・東洋文化研究所・准教授。専門は、中国絵画史。現在の研究課題は、南宋時代画院画家の研究、元時代文人画の基盤、北宋時代知識人の表象。講義に関連した著書には『明の絵画』（日本放送出版協会）などがあり、関連論文には、「南宋・（伝）李唐『坐石看雲図冊頁』（台北故宮博物院）の史的位 置」（『美術史論叢』22号）などがある。



### KALS

最先端の ICT 技術を使って、学生自らが、複雑な情報を整理して本質的な課題を見つけ出し、その解決を目指して、様々な視点から能動的に課題に取り組む学習を実現する空間として開設された。本テーマ講義では、ガイダンス、甲骨文・青銅器銘文、中国茶、書物の歴史、中国料理、中国美術の各講義、そしてまとめの回が行われた。また、簡単な実習が行われることもあった。



### 和館

課外活動や宿泊などのために作られた施設で、16畳の和室が6室ある。本テーマ講義では、2部屋をつなげて利用した。そして、香道、中国茶、そして中国料理の実習が行われた。またテーマ講義の番外編として、「羹」パーティーも開催された。

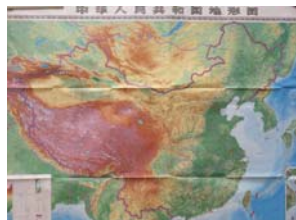
# 中国料理

傳 健興

2007年12月17日(月)、2008年1月7日(月)

## 授業内容

### 第1回 中国料理の広がり：変遷と多様性



第一回目の講義では、中国料理の概要と変遷について、地図やレジュメを用いて説明が行われた。講義において最も強調された点は、日本で一般に抱かれている中国料理のイメージは、実際には中国料理のごく一部の側面に過ぎないという事実であった。中国料理と聞いて日本人が想像する食材や調理法などの多くは、中国料理の歴史の中では比較的新しいものである。このことについて、麻婆豆腐などの料理を例に解説が行われた。また、中国料理は、他の文化から影響を受けて変化してきたものであり、日本を含めた近隣地域との関わりの中で理解すべきものであることが指摘された。さらに、中国料理は現在も各地で独自の発展をとげている最中であるという点も強調された。

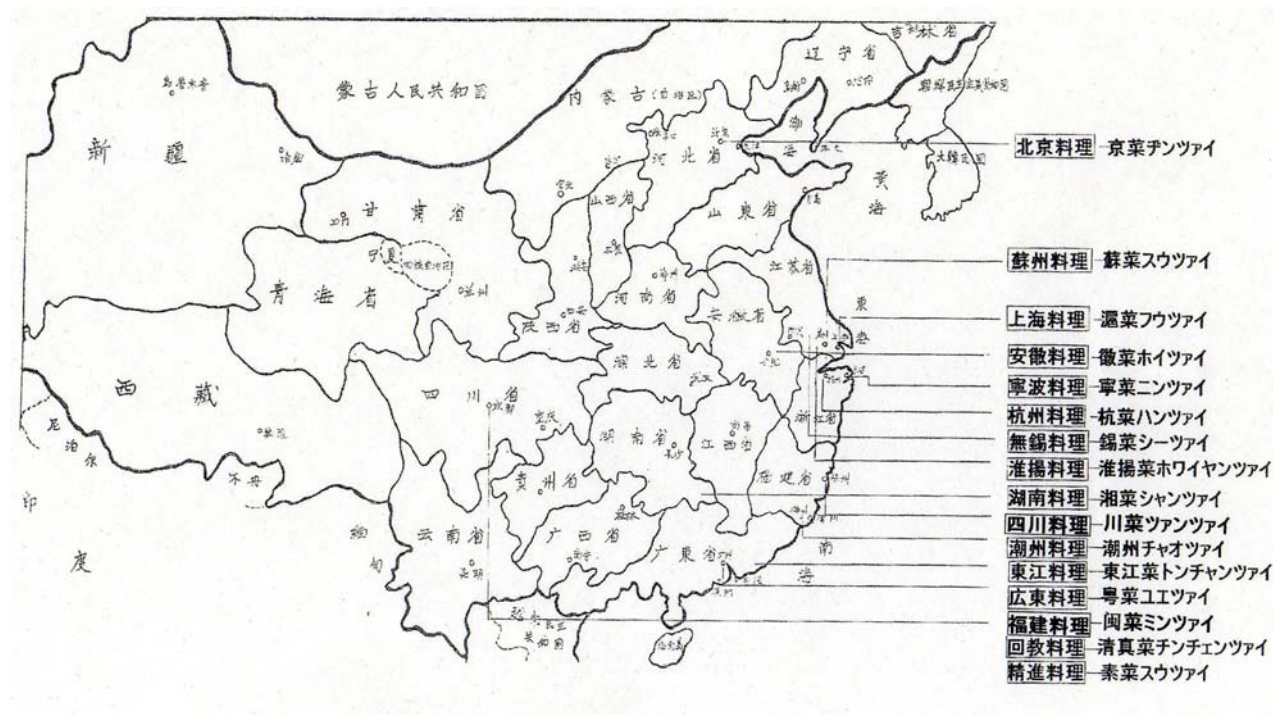
### 第2回 最先端の中国料理：実演と解説

第二回目の講義では、数種類の中国料理を実際にするという形式がとられた。電子レンジやIH調理器を活用し、オリーブオイルをふんだんに用いて作られた料理は、中国料理に対する偏ったイメージを覆すものとなった。具体的には、ほうれん草のおひたし、なすの炒め物、キャベツとベーコンの炒め物、チンジャオロース、豚の茹で



汁を利用したスープなどの料理が作られた。

受講者は、先生の実演を見ながら説明を聞き、野菜をちぎったり刻んだりといった作業を通じて、調理にも一部参加した。さらに、完成した料理を味見し、「中国料理」を「五感で学ぶ」ことになった。今回の講義では、調理補助や質問等を通じて、受講生の積極的な参加が特に目立った。(文責：池田)



中国料理の区分と分布  
(資料提供) 傳健興先生



[講義と実習の様子]



中国地図を横にしての講義



調理に積極的に参加



適当な大きさに切る



中華包丁に挑戦



調理方法を説明



簡単さをアピール



味見①



味見②

## コミュニケーション・ボード

**お題：**皆様にとって、長い歴史の中で『中国料理とは』今回の講義を聴いて、前と後では、どんなイメージを持ったか考えて頂きたい。

**Y.K. said :**

講義を聴いて、私たちが中国料理としてイメージする料理は比較的最近作られるようになったものだということが印象に残りました。よくテレビなどで「中国四千年の歴史」などと言いながら（バックでは銅鑼の音を響かせながら）、いわゆる中国料理が紹介されるので、つい歴史あるものだと思ってしまうのかもしれませんが。また私も中国料理は脂っこいものだと思っていましたが、決してそのようなことはないのだ、とわかりました。以前から中華街に粥の専門店があるのが不思議でしたが、これで謎がとけました。（2年・文Ⅲ）

**recoba said :**

中国料理といえば強火、油、唐辛子といったイメージが強かった。だが強火や油は必ずしも必要ではないこと、唐辛子は長い歴史の中で見ればつい最近になって入ってきたものであることなどを聞いて中国料理に対するイメージの幅が広がったと思う。特に印象深かったのは、中国内外を問わず、他の料理の影響を受けて変化を続けてそれを当たり前としていることだ。日本料理が伝統を重視して、外国の日本料理店に「正統」を押し付けようとしているのとは対照的だと思った。（1年・文Ⅰ）

**Y\*S said :**

日本で中国料理といえば、ラーメンや餃子など、大衆的なものから、高級中華料理店ともなると、ツバメの巣やふかひれスープなど、高級イタリアンとは比べられないほど高価格の高級なものまでありますが、全体的に、なんとなく脂っこいイメージがあり、実際、自分自身中華料理が好きでよく自炊で作るのですが、最後にごま油をたらしたり、しっかり炒めるために意外と油を使ったりします。しかも、味は全体的に濃い目で、豆板醤などもよく使いますし、坦々麺などもピリ辛で有名です。

しかし、講義で火も包丁も使わないでおいしい中華料理が作れる、と聞いてとても驚くと同時に、それだけ自分が中華料理に対する一種の強いステレオタイプを持っていることに気付かされました。そして、意外と中華料理はもっともっと庶民的で、幅の広いものではないか、というように思えました。（1年・文Ⅰ）

**taishi said :**

中華はよく食べます。中華料理店の多いお茶の水でよくぶらついていたので、四川料理の美味しい所とか、広東料理の美味しい所、点心の美味しい所を思い出すに枚挙にいとまがありません。今回お話しくださった傅健興先生の経営なさる新世界の前も、何度ほぞを噛み噛み通ったことか。貧乏予備校生には眺めてつばを飲み込むことしか出来ませんでした。次回、その腕を振るってくれるというお話なのでとても楽しみです。

僕は中華を人よりはよく知っていると思っていました。四大料理の特徴もわかるし区別もつく。うまいまずいもわかる。しかし今回の話を伺って僕が実に中華の表面しかみていなかったかということがよおわかりました。僕は、生意気にも、中華は油の善し悪しで味が決まるとかそんなオコガましい分析を一賞味者として行っていた訳ですが、中華はそんなに簡単なものではないんですね。傅健興先生の仰ったことで一番印象に残ったのは「中華にボーダーはない。どこにいてもその地で美味しいものを作ったら中華。世界のどの都市にも中華はあるのだ。」というお言葉でした。それは料理のテクニクや作法の領域を飛び越えて、何か大きな理想のようなものを感じました。

そもそも中華自体がいろんな民族の混交の結果、浮かび上がってきた料理であり、これからもどんどん変わってゆくものだと思います。民族の多さを反映して大陸だけでも数十の「～料理」があると聞きました。未だ見ぬ食材と料理……。大陸はやはりとてつもなく広大であると再認識しました。

ありがとうございました。（1年・文Ⅲ）



**お題：**調味料、食材、調理方法などの観点から、中国料理はどのような料理と定義できるでしょうか。また、東アジアの他の国の料理と比較して、違いがあるとすればどのような違いがあると考えられるでしょうか。

**recoba said：**

油、火力、唐辛子という典型的イメージが間違っていたと分かった今、中国料理を定義するとすれば、「中国で行われている料理」としか言いようがないと思う。中国内外の料理が相互に融合しているため、調味料、食材、調理方法それぞれについて東アジアの他の国の料理との要素としてのさまざまな相違点を挙げられるが、これは同時に共通点にもなると思う。(1年・文I)

**Y.K. said：**

今回先生が作ってくださった料理は、私が今まで想像していた辛くて油っこい中国料理とはちょっと違いました。だからあえて中国料理を定義するならば、中国人社会で作り続けられてきた料理、となると思います。

私も東アジアの他の国の料理がどんなものかわからないので、日本と比較しますが、特に違いはないと思います。確かに精進料理やすしとはまったく違いますが、中国料理がマーボー豆腐や餃子だけではないように、日本料理も精進料理やすしだけではないはず。結局、「～」料理と国名をかぶせて称される料理は外国がその国の料理に持つイメージであって、その国の実際の料理とは違っていることが多いのかもしれない。(2年・文III)

**Y\*S said：**

中国料理でもオリーブオイルを使う、というのは私にとってかなり衝撃だった。これでは、イタリア料理と同じじゃないか、と。実際、ベーコンとキャベツの炒め物は思いっきり洋風な気がした。ただ、どの料理にしても、香りづけ、とくにニンニクとショウガによる香りづけがしっかり施されている気がした。ごま油も同じくである。

中国料理は伝統にこだわり続けるのではなく、体に良いものは良い、と考えて、新しいものもどんどん取り込んでいく、進化する料理であるように思う。中国の言葉で「医食同源」という言葉があるが、これこそが中国料理の最も重要な本質ではないかと思う。陰と陽のバランスを考えて食べるという発想は、中国料理独特であろう。東アジア諸国の料理との比較だが、それはすこしわからない。ただ、中国は国土が広いために、使われる食材や調理方法は地方によって大きく異なるため、中国料理は「このような食材を使った、このような味付け・調理法の料理」と、定義しにくい。それこそが中国料理を他の東アジア諸国の料理と違わしめているものと言えるのではないだろうか。(1年・文I)

**Tjutju said：**

今回中国料理の特徴を一番意識したのは味付けだった。胡麻油やんにくを主体とする調味、或いは最近広がっている香港風の調味は、日本料理の薬味や柚子などによる調味とは大分違う。但し菠薐草のおひたしなどは特に中国料理とも日本料理とも線引き出来ない物だったし、中国料理も日本料理も時代・地域によって多様なので速断は避けねばならない。また食材については、如何なる国の物でも中国の食材とよっぽどかけ離れていない限り使える様だという面と、しかしながら中国独特の食材も確実に在るという面の両方がある。結局の所中国料理を間違いなく定義するには、中国で作られてきた様々な料理、及び世界各地で現地の風土に合わせながらも中国（の何処かの時代・地域）に源を持つと意識される様々な料理の総体、という位しか言い様がないと思う。(1年・文I)

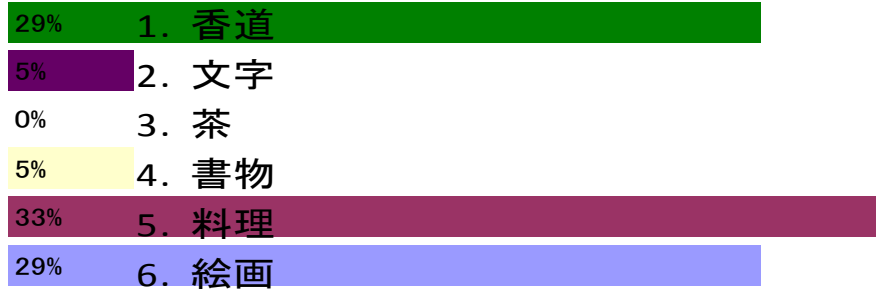


ほうれん草のおひたし

## [授業アンケート]

当日の参加者 18 名に、それぞれの質問に 1 つだけ選んでもらった。

### おもしろかったテーマ



### 勉強になったテーマ



### もう一度開いてほしいテーマ





# 中華料理と漢民族の特質

710127F 横山雄一

## 1. このテーマを選択した動機

筆者は文化現象それ自体に注目することが非常に重要であると感じる。今回のこのゼミは自分の五感（聴覚も講義形式の時に使わせて頂いた）を使って実際に触れることを重視するものだったが、受講後の今やはりそう言うことができる。しかし、文化現象の背後にある、人間の何らかの考え方を知ろうとするのも重要ではないだろうか。

コミュニケーションボードにおいて、私筆者は、中国料理は、「中国という歴史、伝統に支えられた、『ゆとりとこだわりの料理』である」と述べた。とってつけたような定義かもしれないが、せつかく自ら考え出した定義であるのでここは少し「こだわ」って、この定義が妥当であるのかどうかを、『食生活の表層と底流 東アジアの経験から』（農山漁村文化協会，1997）を参考に、考察してみたい。

## 2. 田村安興，「第二章 中国の食——五千年の歴史とその技法」（前掲『食生活の表層と底流 東アジアの経験から』収録）の内容

参考文献の中でも中国の食について述べてある「第二章 中国の食——五千年の歴史とその技法」を参考にする。

「中国において、食文化は単なる衣食住の一部である食にとどまらない重さを持っており、食は人生でもっとも大切なもの、何事にも代え難いものである。」と著者は言う。この食へのこだわりは一体どこから生まれてきたのだろうか。

著者は、古代の宮廷の食生活について書いてある『礼記』、君子の食について様々に論じてある『論語』を取り上げ、儒教には「中国人の精神生活に大きな影響を与えてきただけに中国人の食に関する考え方が投影されている」という。『礼記』には、古代の天子の食事について書かれているが、そこには食のタブーが見られないという。TPOによってはタブーがある場合があり、そのタブーとは親の死に際してその喪に服する時期の食事であるというが、これにも例外があるようだ。また、身分の上下関係が際立っている者同士がともに食事をする場合は下のものは身分関係をわきまえなければならぬという。これらのタブーは、著者によると「食のタブーというよりも作法上のタブー」である。著者は、『論語』をは

じめ中国の古典にはこの食べ物を食べてはいけないという食のタブーについての記述がないが、儒教を始めとする中国の思想がいずれも現実世界を肯定した哲学であるから食のタブーがないことは当然であるのかもしれない、という。

著者はこのように述べた上でタブーのない中国の食文化から漢民族の精神を読み取り、それを中国人の食道楽、食へのこだわりと中華料理の見事さとつなげて考えようとする。上記のように食のタブーを論じない儒教や道教は現実世界を肯定して絶対的な神を否定し、親と祖先を崇拝する人間の道を説いた哲学である。漢民族の宗教思想の特質は、人間が作り出した抽象的で絶対的な神というものを崇拝せず、自分の祖先、民族の祖先を崇拝する点である、と著者は指摘する。漢民族の論理は常に具体的であり、抽象的ではない。例えば文字には民族の精神が反映しているといわれるが、漢民族がどんなに漢字をくずしても漢字はアルファベットのような表音文字にはならなかった。漢字には具体的なイメージが常にあるのであり、それは漢民族の論理が常に具体的、現実的で、抽象的ではないことによるものだというのである。

これに加え、現世への欲求に素直であり、プラグマティズムを妨げる要素が民族の精神にないと著者はいう。現世利益の率直な追求、これが漢民族の精神ではないか。著者はそのように述べ、「中国人の食道楽、食へのこだわりと中華料理の見事さは、中国人の生の肯定と現世における快樂の徹底的な追求という民族の特質から容易に理解できる」、とする。

## 3. 「中国という歴史、伝統に支えられた、『ゆとりとこだわりの料理』」

参考文献の著者は、筆者の定義のうち、中国料理が中国という歴史、伝統に支えられている、という部分と、中国料理が「こだわりの料理」である、という部分を支持してくれているようだ。残りの「ゆとり」に関してだが、上に取り上げて内容をまとめた以外の部分には、中国食文化が色濃く地域性を持っており、また周辺諸国に深い影響を与えてきたことが指摘されている。その柔軟性を「ゆとり」と表現してもいいのではないだろうか。筆者のふとした定義もある程度の妥当性を備えたものであった、と言えるようである。

#### 4. 参考文献

田村安興「第二章 中国の食——五千年の歴史と

その技法」『食生活の表層と底流 東アジアの経験から』農山漁村文化協会、1997年

## 大饗料理に見る日本料理への中国料理の影響

730180G 森 和枝

私は授業で傅先生がおっしゃっていた、古代の中国料理は日本の京料理に保存されているということが気になっていた。そこで今回のレポートでは、京料理の原型ともいえる大饗料理について調べてみたいと思う。

ところで日本料理とは何だろうか。すしや蕎麦、天ぷらなど様々な例を挙げることはできるだろうが、日本料理をこれ、と定義することは中国料理同様難しい。更に言えば、この例で挙げた天ぷらは、戦国時代頃に宣教師によってもたらされた揚げ物が元となっており、天ぷらの語源自体もポルトガル語だと言われている。しかし天ぷらが日本料理であることは誰も否定しないだろう。何故ならこの料理は日本で改良され、食文化の中に定着したものだからだ。このように日本料理の中にもルーツを外国に持つ物は多くある。そして京料理も奈良～平安時代に取り入れられた中国料理に源流を持っているのである。

奈良～平安という時代は、遣隋使や遣唐使に見られるように、中国文化にあこがれ、中国文化を積極的に摂取した時代だった。そして平安時代に遣唐使が停止されると、それまでに取り入れた中国文化を、今度はただ真似るのではなく日本風に消化していったのである。

このような中国文化へのあこがれの中で、料理も中国風の物が取り入れられ、そして貴族の間で形式化、そして日本風の物へと変化したのである。遣唐使が最も盛んであったのは奈良時代であり、当時から中国の影響を受けた料理も存在したと思われるが、詳しい記録は残っていない。最も分かりやすい物は平安時代に成立した大饗(だいきょう/おおあえ)料理である。大饗という言葉はそもそも盛大な饗宴のことだが、料理の形式としても使われ、中宮・東宮が正月2日に催す「二宮大饗」、役職に任じられる際に催される「大臣大饗」「大将大饗」などが存在した。

大饗料理の内容を見ると、台盤、即ち机が並べられ、貴族たちはその周りの椅子に座って食事をしたようである。そして器は銀製の物が用いられており、この椅子と机という形式や、銀製の器は日本の文化の中ではかなり特異であり、唐の

大きな影響が見られる。

台盤の上に料理が並べられる訳だが、まず手前に飯と醬・酒・酢・塩の四種器が並べられ、その奥に生物・干物・木菓子・唐菓子に大別される料理が並べられた。木菓子とは果物のことであり、唐菓子とは小麦粉(後には米粉)が使われた油で揚げた菓子のことである。唐菓子は名前が示す通り、唐風の菓子であり、当時の日本で油で揚げるとい調理法は余り利用されてはいなかった。また調理技術は未熟で、料理というよりもほぼ素材のままであり、これらの食物を四種器の4種類の調味料に自由につけて食した。

また食事の道具としては箸と匙が用意されていた。日本の食文化では汁物は直接口に付けて食べられる場合が多く、匙は余り用いられない。匙が用意されていたということからも日本風の食文化がまだ確立しておらず、中国のものをそのまま取り入れた状態だったことが窺える。

他にも中国の影響が見られるのは、大饗料理の料理数は偶数であったことである。偶数の料理というのは現代に至るまでの伝統的な中国料理の手法である。また、先程椅子と机を使用すると述べたが、大きな机を複数で囲む形式というのは、やはり中国の影響を強く受けたものであるといえよう。

上記の大饗料理の内容は、『類聚雑用集』や『兵範記』などに見られるものである。平安時代はこのような料理が行われたものと思われるが、時代が下るに従って大饗料理は変化をしていった。台盤に並べられた料理はやがて日本風の銘々膳となり、匙も姿を消していった。

鎌倉時代、室町時代となり、武士の時代となると、武士の料理形式である本膳料理がさかんとなる。本膳料理は武士の饗宴における料理であり、当初は簡単なものであった。しかし室町時代になると公家文化の影響を受けて形式が整えられ、基本的に式三献、雑煮、本膳、二の膳、三の膳、硯蓋からなるものとなった。一方公家料理も本膳料理の影響を受けていった。料理内容も変化し、大饗料理で存在した唐菓子などの中国風のものがなくなり、日本風の有識料理として確立した。ち

なみに記録に残る最後の大饗料理は、室町時代、足利義満のものであるが、名前は大饗料理であるものの、内容は本膳料理であったと考えられる。

以上のように京都料理のルーツは確かに中国にあり、平安時代においては中国の影響を色濃く残した料理が作られていた。しかし時代が下るにつれて、作法や形式、内容も次第に日本風の物となり、武家料理と相互に影響を与え、日本独自の料理、食事文化が成立したのである。今回唐代の料理の資料が上手く見つけられなかったため、この「中国風」の料理がどの程度中国をまねた物で

あったかは良く分からないのが残念であるが、後世の日本や中国の食文化を見れば、この時代の食文化が中国の影響を受けたものである事は確かであろう。

### 参考文献

- 原田信男『和食と日本文化 日本料理の社会史』小学館、2005年  
熊倉功夫『日本料理の歴史』吉川弘文館、2007年

## 香港料理とは何か

710234A 上遠野友晶

### 1、はじめに

私は今学期に最もインパクトを受けた授業である、中国料理の授業に関してレポートを書くことにした。そして、中国料理の中でも香港の料理について興味を持ったため、この機会に香港料理がどのようなものであるか調べようと思う。香港料理こそが近年の中国料理をリードしていると先生がおっしゃっていたからだ。香港料理の特徴を知ること、進化し続ける中国料理の方向性が見えればよいと思う。

### 2、香港料理の背景

香港は温暖冬季少雨気候で、秋と冬に乾燥して春と夏は湿潤である。これは広東地方と同様な気候である。このように香港は広東地域に属していたため、料理においても香港料理は広東料理に似た性格を持つ。広東料理はいろいろな食材を豊富に使うことで有名であり、「飛ぶものは飛行機以外、四つ足のあるものは机以外」食べられないものはないぐらいに多くの食材を使う。また、薄い味付けであることもその特徴である。

以上のような広東料理の特徴は香港料理も持っているものである。「食は広州（広東省の省都）に在り」と言われるが、その言葉は香港にもあてはまる。しかし、香港は独特な歴史を持つ。香港は長い間イギリスの植民地で、1997年に中国に返還されてからもビジネス都市として繁栄する国際的な都市であり、このような独特な歴史が香港料理に影響を与えている。また、香港の人々もつ旺盛なチャレンジ精神に影響された所も大きい。

### 3、香港料理とは何か

それでは以上のような背景の中で、香港料理はどのような特徴を持つに至ったのだろうか。上で述べたようにあらゆる食材を使って料理すること、また、蒸し焼き、焼き物に優れているといった中国本土と同様の特徴以外の特徴を以下で考える。

香港に住む人々は国際都市の中にあって、世界の流行を敏感に感じ取り、他に負けないものを作ろうとする。それがレストランにも波及し、調理人は従来の方にとらわれず、新しい素材と新しい調理法にチャレンジする。その結果、ヌーベルシノア（フランス語で新感覚派中国料理の意味）が誕生した。

ヌーベルシノアの特徴としては中華料理でありながら、従来の中華料理にはない素材を取り入れるなど、斬新なアイデアを積極的に取り入れ、調理法も従来の中国料理にこだわらない。サービスの面においても、ナイフとフォーク、西洋食器や一人一皿に盛られるウェスタンスタイルなどが取り入れられている。

実際、香港料理のレストランを訪れるとその雰囲気はフランス料理店のような雰囲気であると言う。そして、中国料理のイメージとは対照的に香港料理は小皿をつつき合うものではなく、各自に大皿に自分の分の料理が分けられている。これも西洋からの影響である。また、海が近いことを生かし、海の幸を多く使っている点も大きな特徴であるし、国際都市であったため、香港料理は西洋からのみならずタイやベトナムなど東南アジア料理からの影響も見られる。



#### 4. おわりに

以上が香港料理の枠組みとして提示できるものである。しかし、香港料理の定義はあくまで「香港で食べられる料理」であるし、その料理も日々進化している。今後も多様な料理文化を吸収して香港料理は変化していくだろう。この点で香港料理に明確な枠組みはない。今後の変化に敏感であ

りたいと思う。

#### 参考資料

鴻華樓ホームページ <http://koukarou.com/>  
(2008年2月16日)

勝見洋一『中国料理の迷宮』講談社現代新書、  
2000年

## 中華料理 冷盤について

630387C 麻生 彩子

### 1. 動機

以前中国料理店を訪れた際に供された前菜の盛り合わせのあまりの美しさに感銘を受け、冷盤における飾り切りの技術に興味を持った。また、授業で紹介された現代的で家庭的な中国料理と対をなす、主に宮廷などで贅をこらして作られた料理を調べることで、更に中国料理の幅広さを理解できるのではないかと考えた。

### 2. 芸術的冷盤の発展

韓愈や陶穀が詩の中で芸術的な冷盤について表現している記述はあるものの(1)、皿の上に美しい風景・花鳥を描き出すとなると、料理人も一定の文化的素養と美術的知識を身につけていなければならないため、真に芸術的な盤はそれほど多くはなかったと考えられている((1)「比丘尼梵正 庖制精巧 用鮓 臠 膾 脯 醢 醬瓜 菰 黄赤雜色斗成景物 若坐及二十人 即人装一景 合成輞川図小様」『清異録』「饌饈門」)。清の宮廷の御膳房でさえ芸術的な冷盤に関する記載は見つからず、冷盤の芸術性が真に発展するのは1950年代以降になる。

1950年代になり、平和建設時代が到来するとともに、人々の生活基準は徐々に高まり、料理人達は伝統を踏まえて新しい技術を開発していった。構想が特に見事な冷盤は一定のテーマを表現することが可能であり、例えば「松鶴図」なら長寿を、「孔雀開屏」なら貴賓歓迎を、「双燕迎春」は幸せを表し、宴会場の人々を活気づけるのである。

### 3. 冷盤の味覚的特徴

材料としては、鶏、鴨、魚、肉類、野菜、果物など多種多様かつ色彩的な食材が用いられ、料理人達は卓越した刀工技術を駆使してこれらを美しい絵柄に仕上げていく。

また、盛り合わせの美しさと同時に味と香りも非常に重視される。冷盤は前菜として供されるために、食欲を増進する香気を持ち、口当たりがよくてしつこさがないことが重要なのである。

さらに大きな特徴として、冷めても味が変わることが要求される。熱気で香気が運ばれる熱い料理とは異なって、冷盤は口の中で噛むことで香りを感じ(「熱菜気香 冷菜骨香」と言うそうだ)、歯ごたえもさめた後で変わらないようにしなければならないのである。

### 4. まとめ

料理を食べる際には、味こそが最も重要であり見た目は副次的なものだと思う。しかし、その副次的であるはずの盛り付けがここまで昇華されると、もはや料理ではなく芸術品の域にあると言えるだろう。さらに絵柄によって様々な吉祥の意味を表すという点に、中国絵画の授業の回とのつながりを感じ、古典的素養を兼ね備えた上での料理人達の技巧に改めて驚嘆した。

### 5. 参考文献

『中国名菜集錦 北京 I』主婦の友社・北京市友誼商業服務総公司、1982年