中華料理紹介：食の宝庫

I.C(中国)

中華料理の分類方法は、日本で普通に北京、上海、四川、広東の四大料理体系で行われていると聞く。実は中国では八大料理体系の分類の方が普通ではあるが、ここでは四大料理体系についての基本的な解説をしたい。

中国各地方の料理は必ず水と関わっている。つまり、川の流域にそって発展したといわれている。地図を見るとより分かりやすい。(下記地図参照) 北のほうの**北京料理**は黄河、東の方の**上海料理**は揚子江の東部、西の方の**四川料理**は揚子江の西部，南のほうの**広東料理**は珠江流域にそって発展してきたのである。



(中国主要水系地図)

これからまず北京料理(北方系)から説明しよう。

北京料理は日本では北京で出されている料理といったような意味で使われているが、 実際は北京には地元料理が余りなく、中国全土の料理が集まって出来上がったものが北京料

理といえる。 その中でも一番のバックボーンになっているのが山東料理で、北京には今でも「豊沢園」とか「同和居」といった有名な山東料理の老舗が沢山ある。 因みに、有名な北京ダックなども本来は南京の料理だったものが北京に伝えられてここで発展したものだと言われている。 日本では、本場の北京ダックは六本木の中国茶房にあるそうだ。





そして上海料理(東方系) である。上海料理も北京料理と同じように、中国全土の料理が上海に集まって出来上がったもので、地元の料理というと、「上海老飯店」や「徳興館」で出す料理で「本邦菜」などと呼ばれている。代表的な料理は、次の写真の小龍包や蟹豆腐である。







四川料理（西方系）は、四川省の特殊な風土と深く関係があって、四川省以外では余り本格的なものは望めないと言われている。 というのは冬になると、四川省では霧が立ちこめて、太陽が殆ど見られない。だから、四川省の犬が太陽が出てくるのを見ると、一生懸命吠えると言う諺まであり、太陽が出るとびっくりして犬が吠えだすという。 こういった特殊な気候風土でこそ、麻辣(マーラー)の味の四川独特の味付けが出てくるわけである。

麻は痺れるような山椒の味、辣は唐辛子の辛い味だが、辣の味の方は辛いものが好きな日本人からすればそれほどではないが、麻の方はまるで口に麻酔をかけられたような状態になりこの体験は鮮烈だろう。 なお、麻辣の味の料理の代表格は水煮肉片と麻婆豆腐 である。



水煮肉片



広東料理（南方系）は昔から「食在広州」（食は広州に在り）と言う諺があるように、広州を中心に発展した広州菜、 客家(ハッカ)の料理である東江菜、潮州スワトウ地区で発展した潮州菜がある。ここで、南方系に分類した福建料理([min]菜:[min]は門構えに虫)には、福州あたりで発展した福州菜と厦門(アモイ)や泉州、台湾あたりの「min]南菜があるが、 この二つは料理法などがかなり異なっている。





