

四川泡菜について(3)

*Sichuan Paocai Pickles in Sichuan Style (Part 3)*

石 黒 敬 子

Keiko ISHIGURO

## はじめに

本稿は『四川泡菜』成都市東城区飲食中心店編・軽工業出版社1959年北京・第11～第21までを翻訳・注釈したものである。

本学紀要第14号「四川泡菜について・その(2)」に続くものである。注釈は各段末尾に記した。キムチは韓国語そのまま通用する漬物であるが、中国語では朝鮮泡菜(訳者注1)という名称をもつ。泡菜は、浅漬として用いることもあれば、長期保存にも用いる漬物であることを前述(訳者注2)したが、奥の深い漬物である。泡菜は道菜の一つ(訳者注3)であると最近の研究で紹介されている。道菜といわれる所以もいささかではあるが深めてみたいと考えた。

### 訳者注1

愛知大学中日大辞典編集部「中日大辞典」大修館書店 泡菜は漬物であり、朝鮮泡菜はキムチとしている。

### 訳者注2

詳見 石黒敬子「四川泡菜について」「四川泡菜についてその2」土浦短期大学紀要 第8輯, 第14輯

### 訳者注3

中国人が古くから信じている思想に、儒教・仏教・道教がある。道教の料理を道菜と云う。菜は、料理の意である。仏教と共にあるのが精進料理。儒教は孔子の教えであるため孔子菜とよばれる。

道教の祭りは、四立二至二節三元がある。立春, 立夏, 立冬, 立秋, 冬至, 夏至, 春分, 秋分, 上元, 中元, 下元とし, 上元(1月15日)は田畑を耕し畝おこしの日とし, 下元(10月15日)は穀物の収穫の祭りを挙げる。西王母(中国の代表的女神)は、仙桃という不老不死の薬(食物)をもっている。天と地の交通手段として天馬を用いるという伝説がある。七・五・三の数を生活の中に取り入れているのも道教の文化の一つである。日本にも伝来し、行事の中に伝承されている。

道菜については、賈蕙萱・石毛直道著:食をもって天となす;2000年・平凡社に詳細な記述がある。

## 12 枇杷纓大根を漬ける(泡枇杷纓蘿卜)

### 原料(材料)

枇杷纓大根 20斤

甜枴糟水 1両

新老それぞれ半々に混ぜた塩水 20斤

干辣椒節 3両

紅糖 2両

食塩 5両

黄酒 2両

干酒 半錢

### 操作過程(作り方)

新鮮で柔らかな枇杷大根を選び、葉、ひげ根を取り去り清浄な水で泥砂を洗い、出坯塩水の中に入れて出坯し4～5時間漬けてから取り出す。水気をよく切り陰干しにする。

新老塩水を各々半々ずつ混ぜた塩水の中に、食塩、紅糖、黄酒、干酒、甜枋糟水、干辣椒節を一緒にかめの中に入れる。その後大根を入れ、かめの半分までになった時香料袋を入れ、再びかめの縁付近まで、大根を入れつづけ、竹を薄く割ったもので、きっちりと押さえはさむ。塩水は大根がひたるまでになっていなければならない。ふたをする。半日つけておけば食べられる。

性状

皮は、やや紅く、肉は白い中にやや桃色を帯びており、歯切れが良く、口あたりが良い。

食べ方

(1)本来の味で食べる。お茶うけや、ご飯のおかず両方共に用いて良い。

(2)新鮮な蒜苗、干辣椒節を加えて、そのまま炒める。

注意事項

この種の大根を漬ける塩水は、味が薄くやや酸味を帯びているのが良い。また新老塩水は、各々半々ずつ混ぜ、新塩水は、前日に作ったものが良い。澄んでいる部分を取って老塩水の中へ入れる。

### 13 紅蘿卜（むらさき大根）を漬ける（泡紅蘿卜）

原料（材料）

新鮮なむらさき大根 20斤

新老それぞれ半々に混ぜた塩水 20斤

干酒 1両

干辣椒 2両

黄酒 3両

干両 1両

紅糖 3両

甜枋糟水 1両

食塩 4両

作り方

新鮮なむらさき大根を選び、葉とひげ根を取り去り、3～4日陰干し、ややしんなりとするまで待つ。そして清浄な水で泥、砂を洗い出坯塩水の中に入れて出坯し、1日漬けてから取り出し、附着している水分を充分に取り去って後ろかめに入れること。

新老塩水を各々半分ずつ混ぜた塩水の中に、紅糖、黄酒、干酒、干辣椒、食塩、甜枋糟水を加えてから、かめの中にそそぐ。その後むらさき大根を入れ、かめの半分までになった時、香料袋

を入れ、再びかめの縁付近まで大根を入れつづけ、竹を薄く割ったものできっちりと押えはさみ、かめのふたをかぶせる。2～3日つければ食べることができる。100日間、貯蔵できる。

#### 性状

色は、赤く歯切れが良い。塩味酸味の中にほのかに辛味を呈する。

#### 食べ方

- (1)小さい乱切りにし、そのままの本来の味で食する。
- (2)辛味を味わう時は、紅油辣椒（辣油）を入れて混ぜるか、豆瓣（四川特産唐辛子味噌）を少しつけて食する。
- (3)甘い味に変える時は、(2)と同じにすれば良い。

#### 注意事項

- (1)新鮮な大根を陰干して、しんなりとさせる時は、風通しの良い場所で、3～4日陰干しにすると良い。陽の当たる所で干してはいけない。
- (2)かめから出した後は、随時かめの中の塩水の状態を検査し、塩水の塩分が一定に保たれるように注意する。

#### 訳者注4

大根は、古い時代からの作物である。生食、煮食、干物、漬物用に用途は広い。中国の北方では、冬にくだもの代りに、リンゴのように皮をむいて食べる習慣がある。日本でも紅心美（ホンシンメイ）心衷美（シヌリイメイ）がスーパーの生鮮野菜コーナーでみかけるようになった。大根の葉は、蘿蔔纓（ローボーイン）と云う別名がある。茹でて干し菜にして中国では利用する。日本でも干葉として用いる。日本では沢庵漬を漬ける際、大根を陽に干す、泡菜で用いる大根は陰干しすることを定めている。陽にあてることを禁止している。

## 14 唐辛子（辣椒）を漬ける（泡辣椒）

#### 材料

- 新鮮で大きな丸い唐辛子 20斤
- 紅糖 5両
- 新老混合塩水 各10斤
- 黄酒 4両
- 食塩 3斤
- 豇豆（ササゲ） 干辣椒又苦瓜でも良い 1斤

#### 作り方

新鮮で強健でがくの柄が壊れてなく、肉厚で全体に傷や腐りがなく、大きくて丸い唐辛子を選び、清浄な水で洗い、はさみでがくの柄を切り落とし、水気をよく切り、陰干しして乾かせば、

かめに入れ漬け込むことができる。

大きな丸い唐辛子をかめに入れる時には、平均に隙間のないように漬け込んでいく。隙間を作らないように注意をすること。かめの半分までになった時、紅糖を少しと香料袋を入れ、再び、かめの縁から4～5寸の所まで、唐辛子を入れ、その上に一寸の厚さになるように小さい赤唐辛子を敷きつめて、表面全体を覆う。

小さな赤唐辛子がない場合は、ササゲ又は干辣椒、苦瓜でも良い。その上から、竹を薄く割ったものできっちり押え、再び塩水を注ぐ。塩水は、食塩、黄酒、干酒と残りの紅糖で調整したものをを用いる。水で戻した辣椒を用いても可である。

かめに入れて1ヶ月すれば熟成する。50日前後で酸味が出てくる。60日を過ぎると、さわやかな新鮮味を呈する歯ぎれの良い味になる。手をつけなくておくと1年間貯蔵できる。

#### 性状

辣椒は、とりたてのように新鮮で、歯切れが良い。塩味の中に酸味があり、後味に甘味が残り又わずかに辛味もある。

#### 食べ方

本来の味で食べるのが最も良い。

#### 注意事項

- (1)どのような種類の唐辛子の泡菜を作っても必ず出坯をしない。
- (2)ガクの柄を切る時は、必ず丸のまま唐辛子を洗浄すること。生水が唐辛子の腹の中に入らないようにすること。柄を切り落とす際は、よく切れるはさみを用いて切ること。柄は2～3分の長さを残して切ることが重要なポイントである。全部切り落としてはいけない。この理由は、唐辛子の肉を傷めないためで、さもないとかめに入れたあと肉が容易にくずれてしまう。
- (3)唐辛子を洗浄する際も、細心の注意をし、何回かに分けて少量ずつ洗う事が肝要である。傷をつけたり、破れたりするのを防ぐためである。傷ついて柔らかくなったものはかめに入れてはいけない。以上のことに注意して、漬けておけば上等の出来上がりになり、1年間貯蔵できる。
- (4)塩水を注ぎ入れる際は、唐辛子と唐辛子の間から、塩水が、かめ全体に浸るようにゆっくりと入れなければならない。
- (5)丁寧に塩水を検査しなければいけない。検査する際は、唐辛子を混ぜ返してはいけない。只塩水の色を見、味をみて、塩水の塩辛の中に酸味があるかどうかを注意する。塩辛味が不足している時は、塩を加え、味が薄ければ紅糖、紹興酒、干唐辛子を加える。唐辛子の上にそれを覆っている材料があり、更にその上に薄く割った竹片がはさんであるので、動かすことは難しいが動かしていない唐辛子は、長い間の貯蔵することが可能であるため動かさない事

が良い。

## 15 魚（鮒）と唐辛子を漬ける（泡魚辣椒）

### 材料

新鮮な小さい赤い唐辛子 20斤

新老混合塩水 各々10斤

甘い枴糟水 2両

食塩 7斤

紅糖 5両

黄酒 4両

干酒 1両

### 作り方

新鮮で身のしまった傷がなく、柔らかくなっていない、さやの柄のしっかりとした小さな紅い唐辛子を選び、清浄な水できれいに洗い、箕やざるですくい取り篩の上でよく水分を切り、かめの中に入準備をする。

かめに入れる時は全てを入れてしまわずに、半分を入れ終わったら香料包を入れ、その後かめのふちの辺りまで入れたら、薄く割った竹できっちりとふたをする。新塩水70%と老塩水30%をそれぞれ混ぜ、それに甘い枴糟水、食塩、紅糖、黄酒、干酒を加え、それをよく混ぜ合せてからかめに入れ、魚、唐辛子を漬け込むと90日漬けると熟成する。

魚、唐辛子を漬けるには、必ず新鮮な生きた鮒を用いなければならず、成熟した後は、格別に素晴らしい香りを呈する。

作り方は、一等老塩水に紅糖、枴糟水、紹興酒を加え、一尺五寸の高さのガラスびんにその老塩水をひしゃくで半分まで注いだ時に、十分に漬けた小さな紅唐辛子をすくいにとって、ガラスびんに入れる。そうしてから、新鮮な小さな鮒を数尾、鱗のついたまま洗ってからガラスびんの中に漬ける。鮒が動かなくなった後、びんの皿壁にそれを並べ、上面に再び小さな赤唐辛子を入れ、更に、八角4粒、草果4粒（どちらも形のままつぶさずに用いること。）花粒20粒・口磨（モウコシメジ）、白きのこ4個をびんの四周に入れる。その後、清潔な薄い竹片できっちりと押さえる。塩水は冷菜の上4寸まで入れるのが良い。材料を入れる時は、塩水の色を見て適量を入れていかなければならない。

### 性状

鮮紅色で、やわらかな歯ごたえがあり、芳香があり、辛さの中にほんのりと甘みがある。

### 食べ方

魚唐辛子の食べ方は、大変多いが、主に料理の副材料として、焼肉類、或いは焼魚類と組合せ

て用いる。野菜炒めの中に入れて用いることも少なくない。本来の味で食べても絶好のおかずになる。

#### 訳者注5

八角、花椒、草果、白きのこ等の香辛料を用いている。花椒は別名川椒とよばれる四川産の代表的香辛料である。草果は、別名荳蔻とも呼ばれる。生姜科に属する生薬の一つであり、漢方では健胃剤としてすぐれた薬効成分をもつものである。泡菜を漬ける際に竹片で材料をきっちりと押さえることを教えている。竹葉は漢方薬の中では、利尿剤の効果があるとされている。泡菜を漬ける時に竹片を用いるのは、漬物の重石のような働きをさせることと、ある種の薬用の効果も考えて用いると考察する。

四川省の古名な蜀である。主都である成都は古い歴史をほこる文化都市である。古代に於ては、東南アジア・インド・アフガニスタンに向かう西南シルクロードの出発点の地であった。漢方薬の原料の集積地として、政治・経済・文化の中心として栄えた都市であり、その伝統は現在に至っている。種々の漢方材料を用いることは自然の成行であったと考える。

料理に副材料として用いる際は、泡魚辣椒は焼菜に適していると記されている。焼菜は、四川では煮込み調理法のことを云う。焼の調理法は多種多彩で、「焼菜」は北方では揚げものの意に用い、広東料理では、直火焼を表す意の調理法ともなり広義に用いられる。魚香茄子（ナスの四川風味あんかけ料理）は家常四川菜として知られている。魚香と名のつく料理の不可欠な調味料として、泡魚辣椒を用いる。四川料理の特徴の一つに、家常料理（おかず料理）に名菜が多いことも特徴の一つである。他の有名料理は、陳麻婆豆腐があり、四川特産の花椒（川椒）を効かせた名菜である。鮑のスープは、中国の東北地方に於いて、産後、女性が母乳の出をよくするためによく飲まれる。

## 16 牛角椒を漬ける（泡牛角椒）

### 材料

新鮮牛角辣椒 20斤  
新老混合塩水 各10斤  
紅糖 5両  
黄酒 4両  
干酒 1両  
甜枒糟水 1両  
食塩 3両

### 作り方

新鮮な牛角椒を選び、きれいな水で洗い、水気をよく切り、かげ干しをする。作り方は、灯籠辣椒を漬ける時と同様である。柄は切らない。新老塩水それぞれ半分ずつの混合塩水を用い、紅糖、黄酒、食塩、干酒、甜枒糟水をかめに入れ、2ヶ月漬けると熟成する。

## 性状

色は初めと変わらず辛味の中に甘味がある。

## 食べ方

(1)本来の味で食べる。

(2)甘い味に変える。

食べる時、漬けた牛角椒1片をとり出して、切るか又穴を開け、原塩水6両に甜枴糟水4両と紅糖2両白糖2両を入れ、よく溶かしてからびんの中に入れる。食べたい時に取り出して食べる。食べ始めると、かむにつれて甘辛い香りがしてくる。

## 注意事項

かめに入れて、1ヶ月したら検査する。辛味があり、塩味がたりなければ再び塩と砂糖を入れる。分量は唐辛子の量に応じて決める。味が薄いのは良くない。それは唐辛子の内部が腐っているのである。

## 17 鶏心辣椒を漬ける（泡鶏心辣椒）

### 材料

鶏心辣椒 20斤

黄酒 4両

新老混合塩水 20斤

紅糖 5両

食塩 3両

干酒 1両

枴糟汁 1両

### 作り方

新鮮でしっかりした肉厚の傷んだり、柔らかくなっていない鶏心辣椒を選ぶ。作り方は灯笼辣椒や牛角辣椒等の場合と全く同じである。

### 性状

甘く口当りが良い。微妙な辛味を呈する。

### 食べ方

(1)本来の味で食べる。指で小さくちぎって良い。

(2)辛い味で食べる。家の豆瓣醬を混ぜ、甘い枴糟水を加えれば良い。

### 注意事項

灯笼辣椒や牛角辣椒の場合と同様である。しかしその他の色々な唐辛子をつける場合は、塩味は強い方が良い。



## 18 秋新辣椒を漬ける（泡秋新辣椒）

### 材料

秋新辣椒 20斤  
濾した老塩水 20斤  
食塩 3斤  
甜粿糟水 2両  
干酒 1両  
黄酒 4両  
紅糖 1斤

### 作り方

全て青い秋新唐辛子を選び、きれいな水で砂を洗い落としてから、水気を良く切り陰干しする。かめに漬け込む方法は、その他の唐辛子を漬ける場合と同様である。塩水はきれいな老塩水を用い、食塩、甘い粿糟水、干酒、黄酒、紅糖を加えれば良い。もしもかめを空にしたため、多種類の老塩水が混り合って、色の混合した塩水になった時、それが澄んだ後に、上澄のきれいな部分を用いても良い。老塩水が充分でない時は、新塩水を加えて良い。

### 性状

新鮮な甘味があり、良い香りがして口当りが良い。

### 食べ方

小さな節に切り本来の味で食べる。

### 注意事項

- (1)老塩水の中に新塩水を加える時は分量は少ないのが良い。老塩水の10%~20%が良い。
- (2)常に検査する。2ヶ月ほどたって味がよくない時は、食塩、紅糖、黄酒などの調味料を加える。

### 訳者注6

辣椒はからい唐辛子であり（ナス科）に属する。四川省では海椒、貴州、雲南では椒角ともよばれる。種類は、辣椒類、甜椒類がある。色によっても、紅椒・青椒とよばれる場合もある。

灯笼椒は甜椒類に入り、辛味は少く甘味が強い。色をめて、楽しむ食材と考える。他の牛角椒、鶏心辣椒、秋新辣椒は、辣の字が示すように辛味は強い。灯笼椒は、日本訳にするとちょうちんとうがらし、文字の示す通り赤ピーマンである。四川料理の特徴の一つに辛味を巧みに用いた料理が多い。各種辣椒泡菜の漬け方には、洗浄方法・漬け込み仕法と細心の注意方法が丁寧な記述となっている。このことから唐辛子類の扱い方がすぐれていることがわかる。このような事を基本にした上で、辛味を料理の中に生かしていく技術があると考える。

## 19 ささげを漬ける（泡缸豆）

### 材料

新鮮なささげ 20斤  
新老混合塩水 各々10斤  
干酒 1両  
干辣椒 4両  
食塩 3斤  
黄酒 4両  
紅糖 5両

### 作り方

新鮮でさやの柔らかいささげを選び、きれいな水で砂を洗い出坯塩水の中に入れて出坯し、12時間経ってからとり出し、陰干しにして、水気をとばす。

新塩水70%老塩水30%を入れて、攪拌し、食塩、紅糖、黄酒、干酒、干唐辛子の切ったものをかめの中に入れる。そしてささげを漬け込む。かめの半分に達したら香料包を入れ、再びささげを入れて、かめの口近くなったら薄い竹片をきっちりはさみ、ふたをする。一週間漬けると熟成する。一年間貯蔵できる。もし水紅唐辛子があればささげを漬け終えてから一緒に加えても良い。

### 性状

口当たりが良く、香りが良く、微かに黄色い色を呈する。

### 食べ方

- (1)本来の味で食べる。
- (2)長くつけた場合、水で酸味をさらし、こまかく切り、干し唐辛子、にんにくの芽、粒山椒と炒める。
- (3)上の方法で、牛肉と一緒に炒めると更に美味しくなる。

### 注意事項

- (1)ささげは、形良く中の豆が未熟なもので新鮮でなければならない。最も良いのは、とりたてを処理するのが良い。新鮮でないささげを漬けると容易に柔らかくなり腐る。
- (2)出坯の時間は短くする。そうでないと坯子塩水の中で醗酵してしまう。ささげをつける季節が比較的暑いので容易に傷んでしまう。
- (3)漬け込んで半月経ったら検査する。塩水の色は、オレンジ色でなければならない。味は塩味の中に酸味がなければならない。もし色がよくなければ紅糖を加え、塩味がまづい時は、紹興酒、干酒（少量で可）を加え、塩味が薄い時は、食塩を加える。もし塩味がしっかりとなれば長く貯蔵はできない。

## 20 いんげん豆を漬ける（泡四季豆）

### 材料

新鮮ないんげん豆 20斤

老新混合塩水 20斤

食塩 2斤

紅糖 5両

黄酒 4両

### 作り方

新鮮で若々しく、形の良い、肉厚のしっかりしいんげん豆を選ぶ。（四川は陰曆4，5月に市場に出るものが最も良いとされている。）砂を洗った後、上下から筋をとり去る。出坯塩水の中で出坯し2日経ったら取り出し、よく水気を切り陰干しにする。新塩塩水の半々の混合塩水を用い、食塩、紅糖、黄酒、干酒、干辣唐子に入れよく攪拌し、かめに入れる。その後、いんげん豆を入れ、かめの半分まで入れてから、香料包を入れ、再びかめの縁まで入れたら薄い竹片をしっかりとさみ、塩水をいんげん豆にひたるようにしておく。約7時間で熟成する。

### 性状

歯切れ良く柔らかい。良い香りで、色はやや黄色い。

### 食べ方

(1)一寸の長さに切り本来の味で食べる。

(2)切って色々な肉と一緒に炒める。

### 注意事項

(1)長く漬けるのは、良くない。ちょっと漬けて食べるのが良い。

(2)いんげん豆に、キズや筋があるとつけるのによくない。

## 21 なた豆を漬ける（泡刀豆）

### 材料

新鮮ななた豆 20斤

新老混合塩水 20斤

食塩 3斤

紅糖 5両

黄酒 4両

干酒 1両

干唐辛子 4両

### 作り方

さやの柔らかい、大きく育っていないものを選ぶ。泥を洗い、上下と筋をとり去る。出坯塩水の中で一日漬けてとり出し、水気を切り陰干しをする。新老塩水を半々ずつ用い混合した後、食塩、紅糖、黄酒、干酒、干した唐辛子みそを加え、よく混ぜ合せかめの中に注ぎ入れ、なた豆をかめの半分まで入れたら香料包を入れ、再びなた豆をかめの縁の近くに入れ、薄く切った竹片でしっかりはさむ。1ヶ月後に熟成する。

#### 性状

塩味がさわやかで、柔らかで歯切れ良い。香りが良く、色はかすかに黄色を呈する。

#### 食べ方

(1)本来の味で食べる。

(2)切って、その他の泡菜とあわせて、干し唐辛子をせん切りにしたものを少々加えて炒める。

又は各種の肉類と共に炒める。

#### 注意事項

なた豆は、若くてやわらかいものを選ぶ。そだちすぎて固いもの、古いものは泡菜には適さない。

#### 訳者注7

刀豆は、日本でも漬物の材料として用いられる。成熟した豆には毒性成分がある。熟成しない若いさやを用いることが肝要。

#### おわりに

四川泡菜は、未訳の部分が22章青菜から第4章泡菜的管理方法が残っている。翻訳途上ではあるがわかり得たことを報告すると以下のようなになる。

四川菜の特徴は、酸（酸味）甜（甘味）苦（苦味）辣（辛味）麻（ピリッとした味）鹹（塩味）といったものが、料理の中に色・香として表現され、洗練された料理となるといわれている。とりわけ、酸辣麻香の四味の扱い方がすぐれているのが特徴とされているが、泡菜の中にもこの特徴が顕著に表われている。

泡菜の酸味は、甜味を帯びた酸甜味であり、辛味の味も奥深く、漬けた材料の新鮮な脆味（歯切れ良く、さわやか感の残る味）を大切にしている。渾然とした中に個性ある一味を呈し、漬物としての役目をしながら、特徴ある調味料として機能する。

中国道教は不老長寿を根源とする中国特有の思想である。生きるために、食べることを真剣に考えた。その結果が長い時間をかけ中国人の中に血となり、体に良いものを自然に取りこむようになった。泡菜は、香辛料をたくみに用いる漬物である。香辛料のもつそれぞれの特性を上手に組み入れている。漢方といわれる生薬をたくみに用い、1年中ある野菜類を漬けることにより、体の中に薬効成分があるとされているものを摂取できるようになっている。興味のない漬物で

ある。今回は、全訳を目標とし、本篇の報告としたい。

#### 参考文献

- ①永田勝太郎：漢方薬の手引き，小学館，1995
- ②難波恒雄：和漢薬への招待，東方出版，1996
- ③原田治：中国料理素材辞典，柴田書店，1978
- ④三橋博：原色牧野和漢草大圖鑑，北隆館，1988
- ⑤高嶋四郎：原色日本野菜図鑑，保育社，2001
- ⑥柳町敬直：中国悠遊紀行No17，小学館，2005
- ⑦福永光司：道教と日本文化，人文書院，1982
- ⑧愛知大学中日大辞典編纂処：中日大辞典，大修館書店，1989
- ⑨小川環樹・西田太一郎・赤塚忠編者：新字源，角川書店，1993
- ⑩呂叔湘・李栄・許嘉璐首席顧問：現代漢語規範詞典・語文出版社，2004
- ⑪大澤昇：中日辞典・北京・商務印書館・小学館，2003