

四川泡菜について(4)

Sichuan Paocai Pickles in Sichuan Style (Part 4)

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22章～第24章までを翻訳・注釈したものである。本学紀要第33号「四川泡菜について（その3）」に続くものであり、注釈は各段末尾に記した。尚この章を以て全章翻訳は完結となる。

泡菜は、民衆の中で長い伝統をもつ食品である。専門家の手により製造される漬物よりもむしろ家庭の中に伝承され、漬けられていることに特徴がある。最近入手した中華菜肴辞典の中には涼菜として記載されている。料理の紹介の中で、中国の家庭の中でも食卓になくてもはならないおかずとしても紹介されている。泡菜冊子は約50年前に出版されているが、料理は時代と共に変容し次世代にも受け継がれ遍在する。具体的な理解も成し得たので今回の翻訳での考察を報告する。

訳者注1

丁一編・「中華菜肴辞典」, 知識出版社の中に泡菜は涼菜（冷たい料理・おかず）として紹介されている。この中で四川泡菜は四川風の酢づけ野菜と訳されている。朝鮮泡菜は朝鮮風キムチとして訳されている。余談ではあるが米国, アリゾナ州フェニックスのスーパーマーケットでも泡菜がおかれていたとの報告もある。

訳者注2

馬衣真：朝日新聞2005.4月10日・彩時記（生活）の中に「新しい味中国の浅漬け」として紹介されている。甘味料は、蜂蜜を用いて現代風にレシピはアレンジされている。それぞれの家庭で好みの味を楽しみ、中国の家庭の食卓になくてもはならない存在と書いてある。

22 青菜を漬ける（泡青菜）

原料（材料）

新鮮青菜 20斤

食塩 5両

黄酒 5両

干唐辛子 1両

一等老塩水 1斤半

赤砂糖 3両

干酒 1両

作り方

新鮮な野菜を、おおまかに1枚ずつはずす。その後、きれいな水で泥を洗い落とし、葉を日に干すか、あるいは風に当てるかし、葉をややしんなりさせ出坯塩水の中に入れ、一両日してからとり出し、水気を切り、陰干しをする。出坯後は、野菜の水分をきっちりと絞る。その後かめの中に入れる。

各層ごとにきっちりと圧縮して漬け込み、半分まで入れた際に香料包を入れ、再びかめの縁ま

で入れ、竹片できっちりと押さえる。

一等老塩水を用い、塩水の中に、食塩、紅糖、黄酒、干酒、乾燥唐辛子を加え、よく混ぜ合わせた後、かめの中に注ぐ。塩水は泡菜の上に常にかぶるようにする。約7日すると熟成する。1年間は貯蔵できる。

性状

よく漬かった青菜は橙色、味は塩味の中に酸味を帯び、歯ざわりが良い。

食べ方

- (1)よく漬かった青菜を手でさき、小皿に盛ってすぐに食べる。
- (2)小さな片に切り、辣油をちよつとつけるか又は、唐辛子粉をふって食べる。
- (3)みじん切りにし、唐辛子の細切りと共に炒める。
- (4)漬け汁をよく絞って切り、みじん切り、せん切りにし、肉のせん切り又は良く煮たやわらかな肉と一緒に炒める。
- (5)暑い時期にはスープにすると、暑気払いの効果もある。

注意事項

青菜を漬けて長期貯蔵をする場合、必ず随時塩水の色・味の濃淡を検査しなければならない。塩味の強いものが良い。塩味が不足すると青菜は腐敗する。

訳者注3

炎暑の四川では、盛夏の時季に泡青菜を用いた料理は、宴席料理にも用いられる。酸味あるさっぱりとした口当りのために良く食べられる。魚類（四川は淡水魚の種類多い。）とのとり合せ料理は夏の名菜になっており、スープ料理、煮込み料理にと暑気払い料理・酒の酔いをさます料理として供される。良く煮た肉料理には「冰糖肘子」豚スネ肉を氷砂糖・赤砂糖、塩、黄酒・葱、生姜を加え良く煮た肉がある。脂気の多い肉と酸味の効いた泡青菜とのとり合せは相性が良い。泡菜の調味料として、調理の一素材として、料理法によっては特殊材料となる効果が顕著である。

23 青菜羹を漬ける（泡青菜頭）

原料（材料）

青菜羹 20斤

一等老塩水 15斤

紅糖（赤砂糖） 2両

食塩 1両

甜枒糟水（甘い甘酒） 1両

黄酒 3両

干辣椒 4両

作り方

青菜の薑の皮をむき、きれいな水で砂を洗い落とし出坯塩水に入れて出坯し、2時間前後で取り出し良く水気を切り、かめに漬ける準備をする。

一等老塩水を用い、その中に紅糖、食塩、黄酒、干辣椒、甜枋糟水を加え、良く攪拌し、かめに注入する。次に青菜薑を入れ、かめの半分位まで入れたら香料包を入れ、再びかめの縁付近まで青菜を入れ続け、竹を薄く割ったものでしっかりと押さえて、ふたをする。約4時間で熟する。菜頭が大きい場合は、半分に切って、かめの中に入れて漬ければ良い。

性状

良く漬かった青菜薑は乳白色をしており、歯切れ良く塩味の中にわずかな酸味がある。

食べ方

- (1)手で割りさいてそのまま食べる。
- (2)半分位漬かった青菜薑を辣油、白醬油に辣椒を入れ、良く混ぜ合わせて、辛い味で食べる。
- (3)小さく切り、色々な味で煮込んだ肉と一緒に炒めて食べる。
- (4)甘い味で食べる。作り方は、生姜の場合と同じにする。

注意事項

- (1)洗澡泡菜のみで漬けることができる。もし長時間漬けると酸味が出たり、軟くなり過ぎたりする。
- (2)出坯時の塩水は塩辛いのが良い。薄いのは良くない。

訳者注4

芥菜の一種である「大苾菜」は、茎の肥大部分を圧搾し漬けた四川の有名な漬物「榨菜」。保存性が高く輸出用漬物のNo.1であるが漬物にする前の新鮮菜は「熱菜」の素材となり煮食に用いる。このようなことから、泡青菜薑はいわゆる浅漬けであると考えられる。保存期間は短く、新鮮な内に歯ざわりを楽しんで食用とする泡菜である。

24 雪里蕻を漬ける（泡雪里蕻）

原料（材料）

- 雪里蕻 20斤
- 一等老塩水 15斤
- 食塩 1斤6両
- 黄酒 2両
- 紅糖 3両
- 甜枋糟水 1両
- 干辣椒 5～10両

作り方

雪里蕪（からし菜の一種である。）をきれいな水で砂、泥を洗い落とし、一日陽に当てて乾かし（かけ干しでも良い。）水分を除く。乾かした茎と葉の部分に食塩をまぶす。（20斤のからし菜に対して塩は1斤2両）まぶした後かめの中で弱く加熱する。上に石を載せ（水で出坯しない）一日経ってから取り出す。熱を加えた後からし菜の漬け汁を搾り取り、かめに入れ半分位までになったら香料色を入れ、再びかめの縁の近くまで入れつづけ薄く割った竹できっちりと押さえる。余った塩4両と黄酒、紅糖、甘い枴糟水、干辣椒を一等老塩水の中に入れ、それをかめの中に注ぎひたひたになるまでにする。

性状

良く漬かったからし菜は橙色をしており、歯切れ良く香りがあり、やや塩味を帯びる。

食べ方

- (1)本来の味で食べる。青菜の時と同じ。
- (2)色々な味で煮込んだ肉と一緒に炒める。
- (3)細かく切って洗った後、スープで煮て食べる。

注意事項

- (1)かめに入れるのは一等塩水が最も良いが、もし一等塩水がない場合は二等塩水に香料を加えても良い。
- (2)貯蔵期間が長くなる場合は、随時塩水の質、量を検査する必要がある。さもないと軟くなり過ぎる。

訳者注5

漬菜を代表する野菜。雪里紅と表記されることもある（日本名は黄芥菜）。耐寒性が強く、雪の中でも青々としていることからこの名の由来がある。中国漬物として「雪菜」の名称を用いられて日本でも市販されている。

冬期に北方地域では、白菜と同じように「酸菜」としても保存食として用いられる。漬菜用として代表するものである。

25 キャベツを漬ける（泡蓮花白）

原料（材料）

- 蓮花白 20斤
- 一等老塩水 10斤
- 新塩水 10斤
- 食塩 5両
- 干辣椒 2両

紅糖 2両
黄酒 3両
干酒 1両
甜枋糟水 1.5～2両

作り方

キャベツのまわりの大きな葉を取り除き、きれいな水の中で砂をきれいに洗う。葉の上の太い筋を包丁で薄く削る。出坯し、水分をかけ干しして除き、かめに入れる。半分まで入れたら香料包を入れる。新塩水と老塩水を同量ずつ食塩に加えて混ぜ合わせ、更に干辣椒、紅糖、黄酒、干酒、枋糟水を入れて良く混ぜて、塩水を新鮮にし、塩味を帯びさせそれをかめに注ぐ。洗って薄く切ったキャベツをかめの中につけ、暑い時なら10時間漬けただけで熟する。冬季では1日を要する。

性状

白く、新鮮で軟らかく歯切れ良く、口当たりが良い。

食べ方

- (1)本来の味で食べる。かめから取り出し、手でちぎって食べる。
- (2)甘い味や辛い味で食べる。青菜の時と同じ。
- (3)細かい千切りにして肉の千切りと一緒に炒める。

注意事項

これは洗澡泡菜で漬けるのみが良い。かめの中に長時間漬けるのは良くない。さもないと色が黄色に変わり、軟らかすぎてしまう。

訳者注6

「蓮花白」四川ではキャベツの別称

26 コールラビを漬ける（泡苳蘭）

原料（材料）

コールラビ 20斤
一等老塩水 20斤
甜枋糟水 2両
紅糖 4両
食塩 5両
干辣椒 1斤
干酒 1両
黄酒 4両

作り方

新鮮でやわらかいコールラビを選ぶ。最も良いのは外皮の葉のひげの少ないもの（古くなると太い繊維が多くなる）。まずきれいな水で洗い、再び包丁で外皮をむく。出坯塩水に入れて出坯する。一日出坯した後、附着した水分をかけ干しにし、一つずつかめに入れる。ぶっついたり、破いたりしてはいけない。かめに半分まで入れた後香料包を入れ、再びかめの縁まで入れ続け、薄く切った竹できっちりと押さえる。一等老塩水を用い、それに塩分、干辣椒、甜枋糟水、紅糖、黄酒、干酒を加えよく混ぜてかめに注ぐ。塩水は野菜をひたしていなければならない。3日漬けておけば熟する。半年貯蔵できる。

性状

さわやかな塩味があり、歯切れ良くやわらかい。橙色を呈している。

食べ方

(1)本来の味で食べる。青菜の場合と同じ。

(2)甘い味に変える。

漬けたコールラビ1斤をガラスびんの中に入れ、原塩水6両に紅糖4両、枋糟水1両を溶かして甘くしたものを攪拌しびんの中に注ぐと、2時間経過すると甘い味に変わる。

(3)きれいな水で塩味をさらし取り、大きめの千切り、うす切りにしてその他の野菜と炒めて食する。

注意事項

(1)コールラビは皮をむく以外は小さく切ってはいけない。必ずそのままかめに入れなければならない。

(2)塩水が塩辛く、新鮮であるかを随時検査しなければならない。もし新鮮でない時、干辣椒、黄酒、紅糖などを加える。塩辛くない時は、食塩を加える。

訳者注7

四川料理は辛い料理が中心のように一般には考えられているが、「甜菜」と称される甘い料理が多くあり箸休めのようにちょっとしたつまみもの、料理と料理の間に供されるものが多いことも特徴の一つである。四川省の特産品の一つに蔗糖があげられるがこれらのことが背景にあると考える。甜菜と甘い点心の定義はこれからの研究課題としたい。

27 白菜を漬ける（泡黄秧白）

原料（材料）

黄秧白 20斤

一等老塩水 15斤

塩水 4両

干海椒 5両（とうがらしの別名）

紅糖 2両

黄酒 5両

干酒 5錢

甜枋糟水 2両

白菌 1両

作り方

採りたての極く新鮮な白菜を（水にぬらさずに）外側の葉を取り除き根の所を包丁で2つに株を切り分け、5～6日陰干しをする（日に晒してはいけない。）その後一日出坯し漬け汁をきちんときってかめに漬け込む準備をする。白菜をかめに入れ半分まで入れたら白菌（白きのご類）を加え、再びかめの縁あたりまで入れ続け、薄く切った竹片できっちりと押さえる。一等老塩水を用い、それに食塩、干辣椒、紅糖、黄酒、干酒と甘い枋糟水を入れて良く混ぜ合わせかめの中に注ぐ。野菜がひたるまで入れなければならない。さもないと塩分が平均化しない。2日経過すると熟する。3ヶ月貯蔵できる。

性状

すがすがしい香りで、歯切れ良く塩味の中にわずかに酸味を帯びる。

食べ方

- (1)熟した後本来の味で食べる。
- (2)辛い味で食べる時は、辣油につけて食べる。
- (3)甘い味、辛い味に変える場合は、作り方はナスの場合と同じ。

注意事項

- (1)出坯した後は、漬けた野菜の塩水が薄くならないように必ず塩水の塩味を随時検査しなければならない。
- (2)決して草果や八角などの色素のあるものを加えてはいけない。泡菜の色に影響するからである。
- (3)出坯した後は必ずつける時間を把握していなければならない。白菜の質が軟く、長い時間漬けるのは良くないからである。さもないと軟かすぎてしまい歯切れの良さがなくなる。

訳者注8

白菌・白きのこと訳する。松菌は松茸のことである。菌はキノコ類を意味する。口磨と云うモンゴル地方特産の中国マッシュルームがある。この茸は、香りも大変良く強い旨味を程する。戻し方は、かなり細かい砂がきのこのヒダの中にあるため口磨を水につけ30分位してから箸で同じ方向に回転させて砂を取り除いていく。この操作を数回繰り返してから調理する。最初の戻し汁2回はかなりの旨味があるため料理に用いる。スープ料理、煮込み料理に用いる。四川省は天府の国と称される物産が豊富な所であるこのことから上記のよ

うなキノコも産すると思える。

28 ちしゃを漬ける（泡萵笋）

原料（材料）

ちしゃ 20斤
一等老塩水 15斤
紅糖 1両
黄酒 2両
食塩 2両
干辣椒 2両
甜枋糟水 1両

作り方

ちしゃの葉を取り除き、皮を剥ぐ（洗わない。）。半分ずつに或いは2寸ずつに切る。出坯は約2時間で、取り出し水気を良く切る。すぐにかめに入れる。半分まで入れたら香料包を加える。再びかめの縁まで入れ終わったら薄く割った竹片できっちりと押さえる。一等老塩水を用い、それに食塩、干辣椒、紅糖、黄酒、甘い枋糟水を加えて良くかき混ぜかめに注ぐ。約一時間で出来上がる。

性状

色は錆青磁色（やわらかな緑色）で歯切れ良く塩味が良く香りも良い。

食べ方

- (1)手で小さくちぎり、本来の味で食べる。
- (2)辛い味で食べる時は、辣椒油か又は豆瓣と醤油をよく混ぜ合わせたものにつけて食べる。
- (3)甘い味で食べる時は、漬かったちしゃ1斤を取り出し、原塩水6両、紅糖2両、枋糟汁1両を混ぜ合わせてつけ汁を作り、30分それにつけておけば甘い味になる。

注意事項

- (1)これは洗澡泡菜にするのみが良い。長時間かめの中に貯蔵するのは良くない。さもないと歯切れが悪くなる。
- (2)塩水の塩味は濃いのが良い。

29 芹の茎を漬ける（泡芹菜心子）

原料（材料）

大きく白い芹の茎 20斤
一等老塩水 15斤

食塩 1両
干辣椒 5両
紅糖 1両
黄酒 2両
甜枋糟水 1両
白菌 5錢

作り方

大きくて白い芹の軟らかな茎の部分を選び（葉は用いない。）きれいな水で泥を洗い、水気を良く切り、かげ干しにする。出坯塩水に入れて2時間出坯する。芹の茎は大変軟らかいので出坯塩水に塩を少しふる位で良い。出坯後は芹の茎を即座にザルにあけて陰干しに水分を蒸発させる。一等老塩水を用いそれに食塩、干辣椒、紅糖、黄酒、甘い枋糟水を加え良く混ぜ芹の茎を入れ、約3時間漬けると熟する。この野菜を漬けるには、底の広い素焼きの鉢がよく、かめは良くない。漬ける時は香料は白菌を用いてそれを芹の中心部の中央に入れる。

性状

漬けるのに適した芹の茎は新鮮で今生まれたばかりのように歯切れ良く芳香があるのが良い。

食べ方

- (1)本来の味で食べる。
- (2)辛い味、甘い味で食べる。作り方はナスの場合と同じ。
- (3)肉類と炒めると良い。作り方は青菜の場合と同じ。

注意事項

- (1)芹の茎は大変軟らかい。したがって出坯と鉢に入れる時の塩水は共に塩辛すぎるのはよくない。もしそうになったら冷水を加え、更に花椒や唐辛子を加える。
- (2)この野菜は洗澡泡菜のみが良く、長く漬けるのはよくない。さもないと変質し歯切れが悪くなる。

訳者注9

泡菜の中でも有名なものである。脆味と云うのは、パリパリ、サクサクとした歯ざわりの良い意味に用いられる。香りの良い芹菜に新鮮な歯ざわりと泡菜のさわやかな風味と色彩、これらが三位一体となり、泡菜を代表する一品でもある。

30 茄子を漬ける（泡茄子）

原料（材料）
茄子 20斤
一等老塩水 20斤

紅糖 2両
干酒 1両
甜枴糟水 2両
食塩 5両
黄酒 5両
干辣椒 1斤

作り方

傷のない軟らかすぎない茄子を選び、清潔な水で洗い、ヘタを切り落とす（2～3分は残しておき全ては切りとらない。）陰干しにした後すぐにかめに入れる。かめの半分まで入れたら香料包を入れ、引き続きかめの縁付近まで茄子を入れる。薄く割った竹片できっちりと押さえる。一等老塩水を用いそれに塩、紅糖、黄酒、干酒、干辣椒、甘い枴糟水を加え、良くかき混ぜてかめに注ぐ。15～16日漬ければ熟す。

性状

皮は弾力があり、歯切れ良く、肉質は軟らかい。味は塩味に酸味が加わる。

食べ方

- (1)本来の味で食べる。かめから出した後手で細くさいて食べる。
- (2)甘い味で食べる。漬かった茄子を1斤取り出し、次に原塩水6両を用いてそれに紅糖4両・枴糟水1両を加えて混ぜ合わせ甘い汁を作る。茄子を半分ずつに切り塩水を絞って甘い汁の中につけると甘い味になる。
- (3)辛い味で食べる。漬かった茄子1斤を取り出し、次に干辣椒2銭、花椒1銭（種は全て叩きつぶす）、紅糖1両、原塩水6両をよく混ぜ合わせて漬け汁を作る。漬かった茄子を太く切り、汁の中に1時間漬けると辛い味になる。

注意事項

- (1)茄子で最も良いのは、秋の終わりの小紅皮であるが白皮でも良い。必ず新鮮で瘡の無いもの、じくじくしていないもの、虫喰いのないものを選べば保存できる。
- (2)甘い味で食べる時は、茄子を半分に裂き、内部の塩水を絞り出した後に、水で塩味、酸味をさらした後に甘汁の中へ入れる。
- (3)茄子は、赤い唐辛子と一緒に漬けることができる。
- (4)茄子を漬ける場合は出坯しない。

31 苦瓜を漬ける（泡苦瓜）

原料（材料）

苦瓜 20斤

一等老塩水 20斤

食塩 5両

紅糖 2両

黄酒 5両

干酒 1両

甜枋糟水 2両

作り方

青白色で比較的平らな形でじくじくしていない傷のない苦瓜を選ぶ。水で洗い包丁で2つに割り種とワタを取り除き、陽に一日さらしてややしんなりさせる。その後一日出坯し、かげ干しにする。そして食塩、紅糖、黄酒、干酒、甘い枋糟水、干辣椒を入れて良く混ぜ合わせ、一等老塩水の中に漬ける。2日漬けると熟す。

性状

熟した苦瓜は苦みがだいぶ抜けて、塩味を帯び白い色になり、歯切れが良い。

食べ方

- (1)本来の味で食べられる。また辣油につけて食べることができる。
- (2)流水で塩味をさらし、肉類と一緒に炒めたり、煮食にできる。
- (3)辛い味で食べる。原塩水6両を小さい器に入れ、そこに紅糖1両、枋糟水1両、干辣椒2錢、花椒1錢（干辣椒と花椒は共に種ごと叩きつぶして用いる。）を加え良く混ぜて汁を作る。苦瓜1斤を細切りにした汁の中に2時間漬けると辛い味になる。
- (4)凉拌怪味苦瓜で食べる。：あひるの卵の粕づけ半個と原塩水2両で糊状にし、それと白醤油1両、甘い紅醤油5錢、甘い豆瓣醬5錢、花椒少量、白砂糖2両、ゴマ油又は芝麻醬5錢を加え良くかき混ぜる。よく漬かった苦瓜1斤をうす切りにし、流水で洗った後、布巾で水気を拭き取る。上記の調味料によく混ぜ合わせ明油（菜種油を熱くわかしたもの）1両、ゴマ油3錢、熟油辣椒1両を加えれば「怪味苦瓜」が出来上がる。

注意事項

- (1)苦瓜は苦みがあるので出坯塩水は塩味の濃いのが良い。
- (2)苦瓜はささげ・辣椒と一緒に漬けることができる。
- (3)苦瓜を長期貯蔵をしておきたい場合は、取り出す際にぶつけないように注意する。
- (4)味が変わった苦瓜を流水でさらす時は随時味をみる。もとの塩味、酸味がなくなってほんの少し味が残っていれば良い。多くとも20分で良い。もしそれ以上さらすと風味が悪くなる。

訳者注10

糟蛋 四川特産品・アヒルの卵の酒糟漬け・酒粕・紅糖・干酒・塩に2ヶ月漬ける。さらに調味料・香辛料を合わせてかめの中で1年間漬ける。珍味として又は料理の調味料として用いる。

四川料理は、鮮烈な辛みの中に甘みがある。これは、含蜜糖を含んだ赤砂糖・こうじ菌でもち米・米を糖化させた発酵甘味料によるものである。中国の格言に食は広州にあり、味は四川に在るといわれることが示すように、特産品の材料を用いて調理され複雑、多彩な味になっている。枋糟水は、日本式には甘酒と訳されるが、四川では発酵甘味料であったり、又夏には水で薄めて、「水酒」と称して飲料とする。

怪味は四川料理の代表的な混合味付け法である。明油は菜種油に葱・生姜を加え加熱して風味をよくして、料理用、化粧用の油として用いる。熟油辣椒は、油に花椒・辣椒・八角を加え加熱されたもの。

甘い豆瓣醬とあるのは、豆瓣醬は1年以上熟成させる。原料は、蚕豆、辣椒（二斤条と云う種類が良い）、塩、こうじ（米・麦を原料とする。）を合わせて作られる。四川省の郫県が名高い。色は茶褐色で味は辛味よりもむしろ発酵食品のもつまるやかな旨味がある。“醬”としての風味良好なもの。四川省独特の気候風土に生まれた四川を代表する発酵調味料。豆瓣醬はそら豆の味噌、辛みを強く効かせたものは豆瓣辛醬と呼ばれる。

32 きゅうりを漬ける（泡黄瓜）

原料（材料）

新鮮なきゅうり 20斤

二等老塩水 20斤

食塩 1斤

紅糖 4両

黄酒 4両

干酒 1両

干辣椒 4両

作り方

皮は白で、とげが少なく、すじがなく、わたが軟らかく、種が少ないきゅうりを選び、流水で洗い、包丁で両端を切り落とし、出坯塩水に入れて出坯し、2時間してから取り出し、水気を良く切っておく。二等老塩水を用い、それに食塩、紅糖、黄酒、干酒、干辣椒を加えて、かめの中に注ぎ、既に出坯してあるきゅうりをかめに入れる。かめの半分まで入ったら香料包を入れ、再びきゅうりをかめの縁のあたりまで入れ続け、薄く割った竹片できっちりと押さえる。ふたをして1時間すると熟する。この他きゅうりを半分ずつに割り、それらを日なたに1日さらし、ややしなびてから出坯しても良い。

性状

色は青黄、味は塩味で香りが良く、肉質は味が良く軟らかい。

食べ方

ナスの場合と同じ。

注意事項

きゅうりは腐り易く、長く漬けておけない。洗澡泡菜にするのが良い。

33 まくわうりを漬ける（泡香瓜）

原料（材料）

新鮮なまくわうり 20斤

二等老塩水 20斤

食塩 1斤

紅糖 4両

黄酒 4両

干酒 1両

干辣椒 4両

作り方

軟らかく歯切れの良いまくわうりを選び、流水で洗い包丁で半分ずつに切り、種とわたを取り去り2日干して、ややしなびさせる。（もし洗澡泡菜にするのなら日に干す必要はない。）出坯塩水に入れて出坯し、1日してから取り出し、水気を良く切る。かめに入れる時は、半分までまくわうりを入れてから香料包を入れ、再びかめの縁付近まで入れ続け、薄く割った竹片できっちりと押さえて、水面に浮き出ないようにする。二等老塩水に食塩、紅糖、黄酒、干酒、干辣椒を加えて良くかき混ぜ、かめの中に注ぎ、うりにかぶるようにし、4日すると熟する。3ヶ月貯蔵できる。

性状

色は青黄色、歯切れが良く、良い香りがし、塩味の中にかすかな酸味が味わえる。

食べ方

(1)本来の味で食べる。

(2)甘い味や辛い味で食べる。作り方はナスの場合と同じ。

注意事項

(1)泡菜にするまくわうりは、必ず破損していないものを選ぶこと。

(2)うり類の肉質は軟らかいので長く漬けるのは良くない。

34 冬竹の子を漬ける（泡冬笋）

原料（材料）

新鮮な冬竹の子 20斤

一等老塩水 20斤

食塩 2 両
紅糖 4 両
黄酒 4 両
干酒 1 両
干辣椒 4 両

作り方

冬たけのこの外側の皮を包丁で取り除く。根の固い部分はたたき切る。先端はそっと切る。それぞれを出坯塩水に入れて出坯し、96時間後に取り出す（少なくとも4日は漬けておく）。水気を良く切る。一等老塩水の中に食塩，紅糖，黄酒，干酒，干辣椒を加え良く混ぜかめに注ぐ。その後出坯した冬たけのこを入れ，かめの縁付近まで入れて，薄く割った竹片できっちりと押さえ，ふたをかぶせて1ヶ月おけば熟す。

性状

菌切れ良く，良い香り，橙色で塩味・酸味の口当たりが良い。

食べ方

- (1)本来の味で食べる。青菜の場合と同じ。
- (2)塩味をさらし，拍子木又はうす切りにして，肉と一緒に甘醤油を加えて炒めて食べる。或いは雪里蕻と炒める。

注意事項

かめの水は塩辛いのが良い。

訳者注11

四川は，冬筍，春筍，苦筍と筍の種類は多い。

苦筍は唐代の名僧懷素が苦筍帖で，苦筍と良い茶があるので一緒に酒を汲み交わしましょうという名筆が残っている。このことから古い時代から筍は，食用にされていたことがわかる。

おわりに

四川省は古代より中国西南地方における中心地であった。このような文化の中に培われた伝統が食の中にも高い水準を示している。これらのものが日常生活の中にも，その地方独特の大衆文化として定着している。政治・経済・文化の発達は食文化も高揚させ民衆の生活を豊かなものにする。泡菜のつけ汁を漉す調理用具の篩には高価な絹が漉す道具として登場し，香料包と称して，漢方薬材料を香辛料として泡菜に用いている。現代では入手は容易であろうが古い時代は決して安価なものではなかったと考える。四川省は漢方薬の原料となる生薬の産地・集散地としての地域であったことから用いられるようになったと考える。四川特産の塩は，中国に於ても名高い。これらを反映し，四川特産の各種有名漬け物を産出させ，泡菜は，日常おかずとして又高級宴席

にも供して良い。又調理の際は不可欠な調味料としての多様性をもつ漬け物に完成された。

料理文化が進歩する背景として、経済の発達・文化の交流・政治の安定は重要な要因になる。料理のみが偶然に発達し、食文化として発展するのではない。さまざまな必要条件が整い、時間を経て成果の中に安定し、日常生活の中に定着する。このように完成された範疇に泡菜があると考える。四川料理を日本に普及・発展させた陳建民氏は、料理の真髓を『原理・塩為本位・五味為相味・甜酸辣苦麻・色・香・味』と書き残している。この原理は四川泡菜にもあてはまる。塩を軸にして完成された料理の真理は普遍的であり、共通したものとして存在する。歴史的背景、気候風土、地理的条件をもとに生み出された伝統食品の味は奥深い。これからも人々に受けつがれていくであろう。伝統発酵食品の継承・発展を願い、完訳の報告とする。

参考文献

- ①丁一：中華菜肴辞典，知識出版社，2004
- ②麻婆豆腐研究会編：麻婆豆腐大全，講談社，2005
- ③陳建民・黄昌泉・原田治共著：中国料理宴席料理，柴田書店，1970
- ④中山時子，陳舜臣：新中国料理大全四川料理，小学館，1979
- ⑤王仁湘：中国飲食文化，青工社，2001
- ⑥張競：中華料理の文化史，筑摩書房，1997
- ⑦加藤徹：西太后，中央公論新社，2005
- ⑧四川省蔬菜飲食服務公司：中国名彩集錦（全9卷）四川Ⅰ・Ⅱ，1982
- ⑨愛知大学中日大辞典編纂処：中日大辞典，大修館書店，1989
- ⑩小川環樹・西田太一郎・赤塚忠編著：新字源，角川書店，1983
- ⑪呂叔湘・季榮・許嘉璐首席顧問：現代漢語規範辞典，語文出版社，2004
- ⑫中日辞典・北京・商務印書館・小学館，2003