

流畅交际——中日文化知识拓展系列



中日 美食

小事典

主编◎段继华



旅游教育出版社

流畅交际——中日文化知识拓展系列

中日

江苏工业学院图书馆
藏书章

小事典

主编◎段继华

参编◎张卫宁 林晓 刘佳 鲍成明

旅游教育出版社
· 北 京 ·

责任编辑：郑 凤

图书在版编目 (CIP) 数据

中日美食小事典/段继华主编. —北京：旅游教育出版社，
2008. 7

ISBN 978-7-5637-1564-0

I. 中… II. 段… III. ①菜谱—中国②菜谱—日本 IV. TS972. 182
TS972. 183. 13

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 025418 号

中日美食小事典

主编 段继华

参编 张卫宁 林晓 刘佳 鲍成明

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
E-mail	tepfx@163.com
排版单位	北京欧伯文化发展有限责任公司 63872686
印刷单位	河北省三河市灵山红旗印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	850×1168 1 / 32
印 张	14.25
字 数	294 千字
版 次	2008 年 8 月第 1 版
印 次	2008 年 8 月第 1 次印刷
定 价	28.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

前 言

饮食是生命之本，又饱含独特深厚的文化底蕴，因此饮食的交流也成为人类历史上最广泛的文化交流。而日本与中国毗邻，随着旅游业相互开放程度的加深，两国在饮食文化方面的交流也日益频繁。尤其近年来日本料理在中国人气颇高，甚至成为外来饮食潮流之一，中国人对“寿司”、“刺身”等也耳熟能详了。

目前市面上流通的饮食类书籍多是介绍菜品烹调方法的菜谱，融知识性与实用性于一体的事典类书籍还很少见。因此本书旨在这方面做一些尝试，通过用日语介绍中国美食和用中文介绍日本美食，希望与读者一起分享饮食的文化魅力，并加深理解近在咫尺的中日美食交流。

本书主要分为两大部分：中国美食篇和日本美食篇。其中常见菜品介绍的编排基本上按照餐馆里菜单上的分类顺序，并尽量使日本料理与中国菜对应起来。除菜名翻译外，我们给中国菜都附上了拼音和日语片假名标音，日本料理都附上平假名读音和罗马字标音，这能使两国的读者在不懂对方语言的情况下也能大致把握菜名发音，加之口味特色的介绍，相信能使读者在点菜时更加得心应手。本书可以说具有很强的实用价值。索引部分也很新颖，中国菜按日语五十音图、日本料理按中文译名的拼音排序，既可速查菜品，也可作为外语学习的单词表使用。

另外，本书还从文化视角介绍了中国菜和日本料理的基本特征、基本分类、节日食品和餐桌礼仪等，菜品介绍中又穿插了许多趣味小知识，如食物历史渊源等，具有鲜明的知识性，尝试为

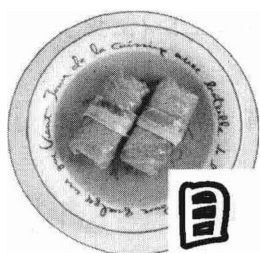
读者打开一扇体味饮食文化的窗户。一口佳肴，一种文化。理解了饮食文化背景和菜肴特点后，才更能领略到美食的精妙之处。

本书系北京联合大学旅游学院文科类 21 世纪创新教材，既可作为日语导游专业学生的实用型读本，同时也可成为中日两国旅游爱好者的有益读物。

本书由北京联合大学旅游学院日语旅游文化系的 4 名专业教师及 1 名日本华侨共同编写，具体分工如下：中国美食篇中的“四川料理”和“広東料理”部分由张卫宁编写；“北京料理”、“上海料理”和“飲み物”部分由刘佳编写；日本美食篇中的“刺身”、“寿司”、“饭团”部分由林晓编写；特邀华侨鲍成明编写中日对照的“日本の郷土料理”和“日本の中華料理”的日文部分，并对全书的日语文稿做了精心审校，特在此表示感谢；其他部分为段继华编写，并对全书进行了统稿和定稿。

由于编者水平有限，难免有疏漏和偏颇之处，切望读者不吝指正。

编 者



目 录

◎ 中国美食篇 ◎

一、中国料理の概説	3
(一) 中国料理のメニュー /3	
* 豆知識 中国料理の注文と会計のコツ /8	
(二) 中国料理の食材 /9	
(三) 中国料理の切り方 /11	
(四) 中国料理の調理法 /11	
二、中国料理の分類	13
(一) 北京菜 (Beijing cai) —— 北京料理 /16	
(二) 上海菜 (Shanghai cai) —— 上海料理 /48	
(三) 四川菜 (Sichuan cai) —— 四川料理 /64	
* 豆知識 「肺片」の物語 /67	
(四) 广东菜 (Guangdong cai) —— 広東料理 /108	
(五) 饮料 (yinliao) —— 飲み物 /156	
* 豆知識 各地にある「小吃」(飲茶) /166	
三、中国の行事料理	167

- (一) 春節 (チュンジェ) の「年夜飯」(ニエンイエファン) /167
- (二) 元宵節 (ユアンシャオジェ) の「元宵 (ユアンシャオ)」/「湯圓 (タンユアン)」 /168
- (三) 清明節 (チンミンジェ) の緑茶 /168
- (四) 端午節 (デウアンウージェ) の粽 /169
- (五) 中秋節 (ジョンチュウジェ) の月餅 (ユエビン) /169
- (六) 重陽節 (チョンヤンジェ) の菊花酒 (ジュイファジュ) と「花糕 (ファガウ)」 /170

四、中華料理のテーブル・マナー…………… 171

◎ 日本美食篇 ◎

一、日本料理概述…………… 177

- (一) 日本料理简介 /177
- (二) 日本料理的特点 /178
- (三) 日本料理简史 /179
- (四) 日本料理的分类 /180
- (五) 日本料理的常用调味品 /182

二、日本料理常见菜单…………… 187

- (一) 刺身 (sashimi) —— 刺身 /187
 * 豆知識 「刺身」の語源——“刺身”一词的来源 /187
 刺身の起源——刺身的起源 /187
- (二) 一品料理 (ippinryouri) —— 单点品 /219

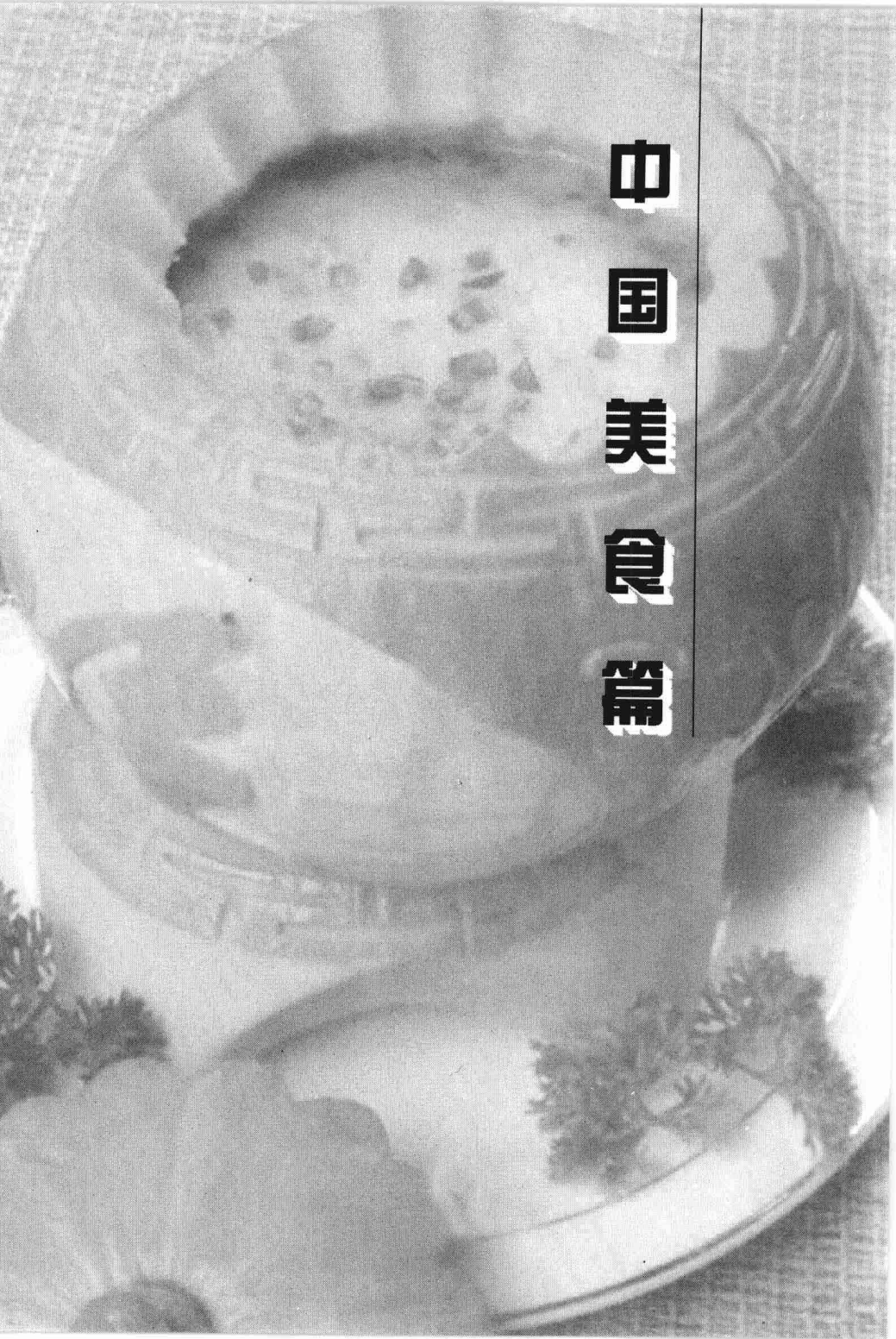
- * 豆知識 ^{うめぼし}梅干の^{れきし}歴史——梅干的历史 /221
- * 豆知識 冷奴の語源・由来——“冷奴”的词源及由来 /226
- * 豆知識 蒲焼の余談——闲话蒲烧 /242
- * 豆知識 専門店——专门店 /249
- * 豆知識 たこ焼きの由来——章鱼烧的由来 /252
- * 豆知識 土瓶蒸し——陶壶炖菜 /261
- * 豆知識 吸い物&汁物——吸物和汁物 /262
- * 豆知識 味噌汁の歴史——日式酱汤的历史 /263
- * 豆知識 先碗&止め碗——先碗和止碗 /264
- (三) ^{すし}寿司 (sushi) ——寿司 /266
- * 豆知識 寿司の起源——寿司的起源 /267
- * 豆知識 ^{ぐんかん}軍艦^ま巻き——军舰卷 /274
- * 豆知識 回転寿司——回转寿司 /284
- * 豆知識 寿司の数え方——寿司的数法 /284
- (四) ^{なべもの}鍋物 (nabemono) ——火锅类 /285
- * 豆知識 「すき焼き」の由来
——“涮烧”(寿喜锅)的由来 /287
- * 豆知識 おでんの語源・由来
——关东煮的词源及由来 /288
- (五) ^{あんるい}麺類 (menrui) ——面类 /291
- * 豆知識 ラーメンの歴史——拉面的历史 /294
- (六) ご飯もの (gohan mono) ——米饭类 /301
- * 豆知識 親子丼の由来——亲子盖饭的由来 /311
- (七) 套餐类 /316
- * 豆知識 「弁当」の語源・由来
——“便当”的词源及由来 /319

(八) 和菓子 (wagashi) —— 日式点心	/320
* 豆知識 水菓子とは——为什么称为“水果子”	/326
(九) 飲み物 (nomimono) —— 饮料	/326
三、日本各地的特色菜 (日中对照)	332
四、日本的中华料理 (日中对照)	383
(一) 日本における中華料理の代表メニュー	
—— 日本的中华料理的代表菜式	/384
(二) 日本式中華料理メニュー紹介	
—— 日式中华料理菜式介绍	/386
* 豆知識 実は日本生まれ? —— 其实诞生在日本?	/394
五、节日民俗菜肴	396
六、日本料理的基本礼仪	407
(一) 和室での上座 —— 和室的上座	/407
(二) 和食の箸づかいのマナー —— 日本料理的用筷礼节	/407
(三) 和食マナーの大原則	
—— 日本料理用餐礼仪的基本原则	/409
(四) 会席料理のマナー —— 会席料理的礼仪	/410

索 引

一、中国美食篇インテックス	416
二、日本美食篇索引	424

中国美食篇





中国料理の概説

(一) 中国料理のメニュー

1. 中国料理のメニューについて

大部分のメニューは魚類肉類といった、素材で種類分けされています。個々の料理を知らなくても、その種類ごとに1品ずつ頼めばバランスの取れた注文ができます。

種類		音 読	意 味
1	菜单	ツァイタン	メニューのこと。「菜谱」と書くこともある。
2	凉菜	リャンツァイ	前菜の意味。「冷盘」と表記することもある。「凉」、「冷」の字があるように基本的には冷めた状態で食べるものが多い。あまりたくさん食べたくない時は無理に注文する必要のないジャンル。
3	热菜	レーツァイ	温かい料理のこと。主に炒め物です。
4	鸡鸭类	ジーヤーレイ	アヒル・鶏肉料理のこと。なお店によっては、鶏肉でも牛肉でも、肉料理は全部まとめて一つの種類、つまり「荤菜」にしている場合もある。



中日美食小事典

.....

续表

種類	音 読	意 味
5 猪肉类	ジュロウレイ	豚肉料理。「猪」は日本語ではイノシシだが、中国では豚を指す。
6 牛羊肉类	ニウヤンロウレイ	牛・羊肉料理。場合によっては牛肉料理と羊肉料理で別々に種類分けされていることもある。いずれにしても、日本語と同じなのでこれはわかりやすい。
7 海鮮类	ハイシェンレイ	魚やエビ、貝などの魚介類をメインに使った料理という意味。
8 素菜类	スウツアイレイ	精進（野菜）料理を指す。野菜を中心としたメニューのこと。
9 汤羹类	タンゲンレイ	スープ料理を指す。中国語で「汤」はスープ、「羹」はとろみのあるスープの意味。
10 点心类	ティエンシンレイ	点心のこと。餃子やシューマイなど軽い料理が多いので、後ほんの少し何か欲しいと思う時に頼むと便利。
11 甜点类	ティエンディエンレイ	デザートのこと。「甜」は甘いという意味の中国語。

2. 中国語のメニューを読む

メニュー・ネーミングの法則

中国料理のメニュー名にはある程度の規則性があります。材料名、調理法、味付け、切り方、出来上がった時の料理の形状、地名や縁起のいい言葉、料理にまつわるエピソードなどの要素から、二つか三つを組み合わせて作られているのです。したがってそれらの単語を覚えておけば、メニューの名前をみただけでどんな料理か見当がつくようになります。しかし、実際は材



料名はもちろん、調理法の単語も「焼く」だけ拾っても、どういう焼き方をするかで言葉が異なるなど、単語数が半端でなく多くあります。また分類方法にもよりますが、要素の組合せも15パターンほどあります。

■ 料理法+材料名

红烧海参（ホンシャオハイシェン）—— ナマコのしょうゆ煮

「红烧」は砂糖、しょうゆなどの調味料で材料を色づけて煮ること。「海参」はナマコを指す。

酱爆茄子（ジャンバオチェズ）—— なすの炒めもの

「酱」はどろりとした調味料全般を指す。「爆」は強火で瞬間的に炒めること。茄子（なす）を「酱」を使って短時間で炒めた料理。

水煮牛肉（ショイジュニウロウ）—— 牛肉の水煮

文字通り、牛肉を水煮した料理。

■ 材料名+材料名

青豆虾仁（チンドウシャレン）—— エビとグリーンピース炒め

「青豆」はグリーンピース、「虾仁」はムキエビのこと。

番茄牛肉（ファンチェニウロウ）—— トマトと牛肉炒め

「番茄」はトマトを指す。トマトと牛肉をメインにした料理の意味。

丁香鸭子（ディンシアンヤーズ）—— チョウジとアヒルの料理

「丁香」はチョウジという香りの強い植物。「鸭子」はアヒルのこと。



中日美食小事典

.....

■ 味付け＋材料名

糖醋魚（タンツウユイ）—— 魚の甘酢煮

「糖」は砂糖の意味で、「醋」は酢のこと。甘酸っぱい味付けをした魚料理の意味。

魚香茄子（ユイシャンチエズ）—— なすの魚香風味

「魚香」は、魚料理を作る時の香辛料を使う四川料理独特の味付け。それを使ってなすを調理した料理のこと。

五香熏魚（ウーシャンシュンユイ）—— 魚の燻製料理

「五香」は5種類の香辛料の意味。それらを使って魚をスモークした料理。

■ 料理の形状＋材料名

芙蓉蟹黄（フウロンシェホアン）—— カニ玉

「芙蓉」というのはふわりと焼いた卵焼きを指す。その形が芙蓉の花に似ていることから付いた。「蟹黄」はカニみそを指す。

虎皮肉（フウピーロウ）—— 豚肉料理

ここでの肉は豚肉を指している。調理した後、肉の表面が虎の皮のような模様になることからこの名が付いた。

珍珠丸子（ジェンジュワンズ）—— 真珠団子

「丸子」は団子を指す。肉団子にもち米をまぶして蒸し上げた料理。半透明に蒸しあがった団子に透明なあんをかけるとパールのような輝きを発することから名が付いた。

■ 材料名＋切り方

青椒肉丝（チンジアオロウスー）—— ピーマンと肉の千切り炒め

「青椒」はピーマン。「丝」は千切りを意味する中国語。



锅巴肉片（グオバロウピェン）—— 肉のおこげ料理

「锅巴」はおこげ料理のこと。「肉片」は肉の薄切り。おこげの上に薄切り肉のあんかけをかける。

宫保鸡丁（ゴンバオジーディン）—— とり肉の角切り炒め

「宫保」は昔の官位の名称。「鸡」はとり肉、「丁」は賽の目切りを意味する。昔、「宫保」という官職についていた人が好んだ料理と言われている。

■ 人名（地名）＋材料名（調理法）

北京烤鸭（ベイジンカオヤー）—— 北京ダック

地名が入っているのは北京名物の料理であるという意味。

「鴨」はダック、「烤」は炙るという意味。

西湖醉鱼（シーフウツウユイ）—— 西湖の魚料理

杭州にある西湖で捕れた魚を使って、酸味のきいた味に仕上げた魚料理。

麻婆豆腐（マーポドウフウ）—— マーボー豆腐

「麻」はあばたの意。あばた顔のおばさんが作った豆腐料理が、有名になったと言われている。

贵妃鸡（グイフェイジー）—— 貴妃鶏

楊貴妃がある日、お酒を飲んで酔ったというエピソードを元に作られた料理。紹興酒を使っているのが特徴。



豆知識

中国料理の注文と会計のコツ

日本料理や西洋料理のようにおのおのが自分の料理を注文するのではなく、いくつか頼んだ料理をみんなでつつくスタイルの中国料理。全体の人数を考えて注文しないといけないので、この形式は慣れないと意外に戸惑うものです。

人数が1人や2人だと非常に食べにくいです。もし1人だったら、量を考えてせいぜい1、2種類の料理しか頼めないでしょう。最低でも3人、できれば4人以上は集めてテーブルを囲むと、量的にも種類のにも満足いく料理が楽しめます。

次に何皿くらい頼めばよいか。だいたい人数プラス1の数だけ注文するとちょうどよいとされています。4人だったら5皿、6人だったら7皿くらい。後は自分たちの好みで、肉料理、魚料理、主食、スープなどをバランスよく頼めばOK。また、中国料理の習慣では席に着くと最初に聞かれるのが飲み物の注文です。スープは終わりの方に出てくることが多いので、もし早めにほしい時には、その旨を事前に店の人に伝えておくといいでしょ。

メニューがよく分からない場合、店の人にお勧め料理を聞いてみていいでしょう。それなりの料理を提案してくれます。

残った料理を持ち帰りたければ、その旨を伝えると包んでくれます。支払いは普通はテーブルでします。方法は会計したいと思った時に手をあげるか、近くにいる店の人に声をかけます。店の人は慣れているので、言葉をあまり発さなくてもそぶりでたいてい気づき、すぐ伝票を持ってきてくれます。伝票が来たら金額を確認して支払います。なお、領収証が欲しい場合は、伝票を持ってきてくれた時にすかさず頼むようにしてください。中国ではチップの習慣はありませんが、高級な店ではサービス料が含まれている場合もあるので、要注意。また高級レストランではカードが使えますが、一般の店では通用する場所はそう多くないので、現金を常に用意しておいたほうがいいです。