

(日中文对照)

中国饮食文化



王瑞林
编著

中国旅游出版社

11-6
W-31

中国饮食文化

(日中文对照)

王瑞林 编著

中国旅游出版社

(京)新登字 031 号

责任编辑:武冀平

技术编辑:吴子文

封面设计:吴健群

题 词:周培源

中 国 饮 食 文 化

(日 中 土 土 照 入)

王瑞林 编著

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲九号)

北京中长印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本:787×1092 毫米 1/32 印张:11.8 字数:120 千

1993 年 12 月第 1 版 1993 年 12 月第 1 次印刷

印数:3000 册

ISBN 7-5032-0690-X

Z · 168

6.50 元

振兴国际旅游事业

宏扬中国饮食文化

周培源



目次

しゅうばいげんせんせい	だいじ	
周培源先生	の題字	
じよ	にほんじん	せんもんか いまい よしあきせんせい
序(日本人 専門家 今井喜昭先生)		4
まえがき		7
いち	しぶんへん	
一、詩文編		11
ふろくいち	えんかい	つか にほんご こよわき かんようく
付録一、宴会でよく使われる日本語の 諺、慣用句		20
ふろくに	えんかい	つか ちゅうごくご せいご し く
付録二、宴会でよく使われる中国語の成語と 詩句		25
ふろくさん	えんかい	つか たんく
付録三、宴会でよく使われる 短句		30
に	やくぜんへん	
二、薬膳編		33
ふろくいち	つか	かんぼう しょうやく
付録一、よく使われる漢方の 生薬		47
ふろくに	かんぼう	つか ようご よ かた かんたん
付録二、漢方によく使われる用語の読み方と 簡単		
せつめい	な説明	54
ふろくさん	やくぜん	つか げんざいりよう
付録三、薬膳に使われる 原材料		60
さん	びようへん	
三、美容編		64
し	さどうへん	
四、茶道編		79

ご	しゅうきようへん	
五、宗教編		89
ろく	さいじつへん	
六、祭日編		102
ふろく	ちゅうごく	みんかん
	さいじつ	しよくしゅうかん
付録、中国の民間の祭日とその食習慣		117
しち	ふうみへん	
七、風味編		121
ふろくいち	ちゅうごくりようり	おも
	ちようりほう	
付録一、中国料理の主な調理法		143
ふろくに	ちゅうごくりようり	いちふ
付録二、中国料理のメニューの一部		146
はち	みんぞくへん	
八、民族編		148
きゅうけいしよくへん		
九、軽食編		165
ふろく	あじ	
付録：スナックの味		182
じゅうめいてんへん		
十、名店編		187
じゅういちこうりゅうへん	か	
十一、交流編（エピローグに代えて）		204

目录

周培源同志题词

序(日本文教专家今井喜昭先生)	6
前言	10
一、诗文篇	217
附录一、宴会常用日语谚语及惯用句	20
附录二、宴会常用汉语成语及古诗句	25
附录三、宴会常用短句	30
二、药膳篇	221
附录一、常用中药	47
附录二、中医常用术语	54
附录三、药膳常用原料	60
三、美容篇	228
四、茶道篇	236
五、宗教篇	241
六、节日篇	247
附录：中国民间节日及其饮食习俗	117
七、风味篇	254
附录一、中国菜的主要烹饪方法	143
附录二、部分中国菜名	146
八、民族篇	266
九、小吃篇	275
附录：风味小吃	182
十、名店篇	285
十一、交流篇(代后记)	293

じよ 序

“食”^{しよく}、これは人生^{じんせい}において最^{もつと}も大切^{たいせつ}なものであろう。“食”^{しよく}
なきどころ^{すべ}全^{ぜん}てはない、といつても過言^{かごん}ではない。人生^{じんせい}の根本^{こんぽん}
である食^{しよく}に対する執念^{たい}には根深^{しゆうねん}いものがあり、ここから
食文化^{しよくぶんか}が力強^{ちからづよ}く発祥^{はつしよろ}する。この食文化^{しよくぶんか}を人間^{にんげん}は古来^{こらい}から
豊^{ゆた}かに発展^{はつてん}させ、一大文化圏^{いちだいぶんかけん}を築^{きず}いてきたのである。
対話^{たいわ}の形式^{けいしき}をとつて十一編^{じゆういちへん}から成^なる本書^{ほんしよ}は、食文化^{しよくぶんか}を
興味深^{きよみぶか}く、縦横^{じゆうおう}に語^{かた}つて展開^{てんかい}しており、中国^{ちゆうごく}の食文化^{しよくぶんか}に関
する知識^{ちしき}を広い視野^{ひろ}で把握^{しや}する上^{はあく}で格好^{うえ}の書^{かつこら}
となっている。そして、“食”^{しよく}というものが各地各様^{かくちかくよう}の産物^{さんぶつ}、
歴史^{れきし}、民族^{みんぞく}、宗教^{しゆうきよう}などと密接^{みつせつ}にからまつて一大文化圏^{いちだいぶんかけん}を築^{きず}
きあげているのみならず、それぞれの地方^{ちほう}で独自^{どくじ}に形成^{けいせい}
された食文化^{しよくぶんか}が絶えざる交流^たを繰り返^{こうりゆう}えすなかで、伝統^くを
保^かちつつも特色^{とくしよく}ある発展^{はつてん}を続^{つづ}けていくものであること
がわかる。

はなし ちゆうごくりにようり とくちよう めいぶつりにようり やくせん
話 は、中国料理 の 特徴 から、名物料理やスナック、菜膳
ゆらい たず いっぽう べきん あんない
の 由来 を 尋ねる 一方で、北京 のレストランの案内 やその
らいれき およ はば ひろ いちだん きようしゆ きそ
来歴 にまで 及んでいて、その幅 の 広さが 一段と 興趣 を 誘
う こと であろう。

ほんしよ りようり かんしん ひと もちろん
かくして本書は、料理に関心ある人たちには勿論のこと、
がっこう だいがくなど にほんごきよういく きようざい こうこ しよ
学校 や 大学等 の 日本語教育 の 教材 としても 好個 の 書
となっている。

ほんしよ ちよしや おうずいりんせんせい いっしよ しごと すうねんた
本書の著者、王瑞林先生とは一緒に仕事をして数年経
せんせい せいじつ ところあたた ひとがら しんし こうがく し
つが、先生は誠実にして 心温 まる人柄の真挚な好学の士
せんせい わたくし あいだ さいわ した こうぎ
である。先生 と 私 の 間 には 幸 いにも 親 しい 交 誼
うれ よろこ じよ
があつて嬉しい。このことを 喜 びとしつつこの序をしたた
める。

いま いよしあき

今井喜昭

べきん

北京 にて

せんきゆうひやくきゆうじゅういちねんじゅうがつ とうか

1 9 9 1 年 10 月 10 日

序

“饮食”，这是人生中最重要话题，即使说无饮食便无一切也不过分。所以，对人生之根本——饮食追究下去会有很深的内容，由此便产生了生机勃勃的饮食文化。自古以来，人类不断的丰富着饮食文化，使其形成一大文化圈。

本书采取对话的方式，由十一篇组成，就饮食文化兴致勃勃地高谈阔论，适合于广泛深入地了解有关中国饮食文化的知识。同时，还可以从中了解到，饮食不仅与各地的形形色色的物产、历史、民族、宗教紧密相关，构成一大文化圈，而且，在各地独自形成的这些饮食文化还在不断的反复交流中，继续保持和发展着各自的传统与特色。

书的内容，从中国饭菜的特点到名贵佳肴和小吃、药膳由来的探寻，乃至北京各家饭店的介绍和历史，涉猎之广愈加撩人兴致。

因此，本书不仅是关心饮食的人们的好读物，而且也是院校和大学学习日语的一本好教材。

我与本书著者王瑞林先生一起工作多年，先生为人诚实、温厚，是位真挚的好学之士。先生与我之间有幸结下亲密友谊，令我感到欣喜。是为序。

1991年10月10日

于北京

今井喜昭

まえがき

中国の食文化についての日本語の会話の本は、本屋で見
 たことがまだないが、いろいろな名目で頻繁に行
 なわれている、数えきれないほど多くの内外の観光客を引
 きつけた食文化の活動に啓発されて、拙書を始める気
 になったわけであるけれど、最初は長く書くつもりがな
 かったが、書きだすと、この分野では、紹介に値するものが
 本当に多いということをしみじみと感じて、なかなか止
 まれなく、ついに宴会の席上でよく使う漢詩と諺、薬膳、
 茶道、北京のスナック、地方料理の風味及び食文化と宗教、
 祭日、民族などとの関係からなる十一篇のものになった。
 もちろん、非才にして及ばぬところばかりであるし、底浅く、
 不備の叱責を受けることは覚悟の上で、両国の食文化の
 交流の一助にでもなれば願って、拙書をまとめてみた。

とくに申したいことは、1991年の春節の
 直前、私は北京飯店で当学院が主催した「観光文化

こうだん か にほん がくしやはやしうじせんせい
ゼミナール」の講壇を借りて、日本の学者林周二先生の

ひかくりようがく ちよさく しょうかい
「比較旅行学」という著作を紹介したことがある。これ
はじ はやしせんせい せつ こくない しょうかい はつみみ
は、始めて林先生の説を国内に紹介したから、みな初耳
ものめずら い とうがくいん ちようやくくん ちゆうごくご ほんやく
で、物珍しいと言って、当学院の張耀君が中国語に翻訳

せつしよ いしきてき はやしせんせい せつ い
したが、拙書は意識的に林先生の説を生かして、なるべく
ちゆうにちかん ひかく か き したが
中日間で比較しながら書くようにして来たので、下書きを

よ ゆうじん こうぎ き
読んだ友人と講義を聞いたみなさんからユーモラスで、ユ
ひようげん ひよう はやししうじせんせい
ニークな表現だと評していただいた。これは林周二先生
かんしや じつ ひかく わたくし
に感謝すべきであろう。実は、比較してみると、私 も

ちゆうにちりようこんじんみん たし きようだい あいだがら おも
中日両国人民が確かに兄弟のような間柄だなあと思っ

しんきんかん こころ ゆうぜん
て、親近感が心に油然とわいた。ねがわくは、こうい
き も みらい りようこう しゆくい ちゆうにちりようこくこつこうかいふくにじゆう
気持ちと未来への良好な祝意を中日両国国交回復二十
しゆうねん いわ ゆかい の どくしや こころ
周年を祝う愉快なリズムに乗って、読者のみなさんの心

おく
にも送りこめてほしい。

せつしよ そこく しょうふんか きようみ かくぶんや
拙書は、祖国の食文化に興味をもつ各分野のみなさんと
かんこうぎよう ちゆうにちこうりゆう かた
観光業のガイドさんや、中日交流にたずさわっている方
がた にほんご おぼ がくせいしよくんなら りゆうがく しごと
方、日本語を覚えたい学生諸君並びに留学や仕事のために
ちゆうごく たいざい にほんじん たいしやう よみもの
中国に滞在している日本人のみなさんを対象にした読物

め かぎ へいめい きじゆつ
を目ざして、できる限り平明に記述した。

まつび ちゆうごく しょくぶんか はつよう こくさいかんこうぎよう
末筆であるが、「中国の食文化を発揚し、国際観光業を
しんこう だいじ しゅうばいげんせんせい なら
振興せよ」とご題字くださった周培源先生、並びにいろい
ろご示教くださった上に、序をお書きくださった今井喜昭
せんせい しんてい せんけい しゃい ひよう
先生に心底から尊敬と謝意を表したい。

いた てん しっせい
至らぬ点はお叱正いただきたい。

おうずいりん

王瑞林

北京にて

1991年10月

前 言

在书店尚未见过关于中国饮食文化的日语会话书,可是,人们却以种种名目频繁地举行着各种饮食文化活动,并吸引了数不尽的国内外旅游者。有感于此便产生了着手拙作的念头。不过,最初并没有打算写太长,只是一动起笔来才深深感到,在这个领域里值得介绍的东西实在太多了。所以,怎么也收不住笔,最后终于搞出来宴席常用诗词谚语、药膳、茶道、京味小吃,地方风味以及饮食文化与宗教、节日、民族的关系等十一篇。当然,由于学疏才浅,各篇难免挂一漏万,并且多有浮浅不周之处。敬请读者批评指正。希望拙作对于两国间的饮食文化交流能够有所作用。

一九九一年春节前夕,本学院在北京饭店主办过一次“旅游文化讨论会”。讲台上我曾介绍了日本学者林周二先生的著作《比较旅行学》。由于是首次将林先生的观点介绍到国内,大家都感到新奇,便由本学院的张跃同志译作了中文。此番撰写拙作,我自觉地运用了林先生的观点,在中日间进行比较,使读过拙作底稿的朋友和听过课的人们都说幽默风趣、颇有特色。在这里特别提及此事,向林周二先生表示感谢。说实在话,一比较便感到中日两国人民犹如兄弟一般,亲近之情油然而生。但愿此种心情与对未来的良好祝愿伴随着庆贺中日两国恢复邦交二十周年的欢快锣鼓,也能够送入各位读者的心田。

拙作简明通俗,适合对祖国饮食文化感兴趣的各条战线的朋友及旅游业的导游人员、从事中日交流的各位人士、学习日语的诸位学生和为留学或工作来华的日本朋友们阅读。

最后谨向为拙作题写“宏扬中国饮食文化,振兴国际旅游事业”的周培源先生和予以多方指教并为拙作作序的今井喜昭先生表示由衷的敬意和感谢。

对拙作欠妥之处敬请指正。

王瑞林

一九九一年十月于北京

いち し ぶん へん
一、詩文編

とうじようじんぶつおう たなか しかい にほん ゆうじんすうめい
登場人物：王、田中、酒井、日本の友人数名

おう せき たなかせんせい
王：さあ、みなさんお席へおつきください。田中先生は
しゆきやく かみ ほう
主客ですから、上の方どうぞ。

たなか せき
田中：この席でしょうか。

ねう
王：はい、どうぞ。

たなか おそ い
田中：恐れ入ります。

おう きよう おれいこう えんりよ
王：今日は無礼請ですから、どうぞご遠慮なく、おすきな
ものにはしをおつけください。

たなか たくさん いただ きようしゆく
田中：こんなに沢山のごちそうを頂いて、とても恐縮
です。

おら えんりよ
王：遠慮なさることはありません。

にほん かた もの ある なま た
日本の方は物をあっさりと、或いは生のままで食べるそ
わしたたちちゆうごくじん もの に あぶら あ いた
うですが、私達中国人は物を煮たり、油で揚げたり、炒
めたりして食べますけれど。

たなか てんぶら あぶらあ
田中：そうですね。でも、天婦羅も油揚げですが、

ちゅうごくりょうり

あぶら こ

中国料理 ほど油濃くありません。

おう ほんご

なべりょうり

おお

王: 日本語 では 鍋料理 がとても 多いようですが、それは
ほんとう
本当でしょうか。

たなか ほんとう

なべ よせなべ

たの

田中: 本当です。ジンギスカン 鍋、寄鍋、しゃぶしゃぶ、楽

なべ ぎゅうなべなべやき

なべもの

おお

さかな かい

しみ鍋、牛鍋、鍋焼など、鍋物は多いですが、ほとんど魚、貝、

また

うし

ふた

にく

やさしい

べきん

又は牛や豚の肉と野菜です。やはり北京のしゃぶしゃぶの

ほう

方がうまいですよ。

おう とうらいじゆん

みず

王: 「東来順」のマトンの水だきですか。

たなか

お

田中: はい、それです。とくにそのタレ、あごが落ちるんで
すね。

おう

いちばん

くち

あ

ちゅうごくりょうり

なん

王: ところで、一番お口に合う 中国料理は何でしょうか。

たなか

こい

田中: そうですね、やはり 鯉のからあげをにこんだものと

ふた

てん

ちゅうごくこ

い

ホンスオリイウ

豚のロースの天ぷらですよ。中国語で言えば「紅焼鯉魚」

スヤリジ

ふた

にほんりょうり

と「炸里脊」でしょう。というのは、この二つは日本料理と

ちか

たと

ちゅうごくりょうり

ホンスオ

近いところがあるからです。例えば、中国料理の「紅焼」

にほんりょうり

てりやき

に

というのは、日本料理の照焼とすこし似ているようですか

ホンスオリイウ

こい

ら、「紅焼鯉魚」とは、たぶん 鯉にてりをつけてにること

にほんじん

くち

あ

つく かた

でしょう。やっぱり日本人の口に合う作り方ですね。

おう

うわさ

かげ

ホンスオリイウ

き

王: あっ 噂をすれば影とやら、「紅焼鯉魚」が来ました。

じゃ、みなさんビールも一杯やりましょう。

田中：それでは、乾杯！

王：日本で一番持てはやされている中国のビールはどれですか。

田中：やはり青島ビールですね。

王：なぜですか。

田中：青島ビールはね、艶に富み、味が清純で濃があります。ほろ苦い中に、いわゆる硬さがないからです。

王：さすがは飲み手で、なかなかくろ人見ですな。

田中：いいえ、王先生とくらべたら、私は酒の素人ですよ。このチャンスに、王先生に一つ教えて頂きたいと思いますが。

王：何でしょうか。

田中：青島ビールはどうしてそんなにおいしいのか、その秘訣ですよ。

王：田中先生もご存じだろうと思いますが、「名泉なければ、銘酒なし」という諺がありますね。

田中：その意味は？

王：つまり、よい水がなければ、良い酒も作れないという