

「第 31 回中国文化セミナー」開催報告

「中国文化セミナー」は、日頃中国ビジネスに関与されています皆様、普段とは少し違った視点から中国をご理解いただくことができるよう、中国の文化や伝統・習慣、生活などについてご紹介をし体験をいただくことをご提案しています。

今回は、四川料理家の杜栄先生に「中国料理の歴史」と題して講演をいただきました。



日時：2013年2月15日（金）

（セミナー）

場所：江東区東大島文化センター

講師：杜栄先生

参加人数：16社、36名

（懇親会）

場所：「林家厨房」

参加人数：32名

<杜栄先生のプロフィール>

- ◆ 東京／四川飯店にて、故・陳建民氏に師事。
- ◆ 横浜／重慶飯店をはじめ数々の有名レストランの料理部長を務める。
- ◆ 大同企業（株）／四川飯店グループ ホテルサンガーデン千葉中国料理 取締役。
- ◆ チャイナグリル「シェンロントーキョー」常務取締役総料理長並びにシェンロングループの統括料理長を歴任され、現在は退任後、後進の指導に当たっている。

杜先生による講演内容

中国料理は、四大料理と言われています。北の北京料理、南の広東料理、東は上海料理、西の四川料理です。満州料理とか東北料理、温州料理や南京料理、揚州料理、台湾料理などいろいろな言い方もありますが、これらはみな地方の郷土料理ということになります。

<北京料理>

北京料理は、もともと山東料理が主体です。北の地方の料理は大体塩味が味噌味が多く、皆さんご存知の北京ダックは甜麵醬を中につけて巻いて食べます。このように包んで食べる文化も北の方で多い料理です。また、塩気のあるスープはほとんどが塩味です。香辛料を使うとすればニンニクで、唐辛子はあまり使いません。山東料理が主体になっていますので、北の料理の特徴としては麺食が多いです。

<四川料理とは>

四川省の気候は、朝と夜の温度差が激しくて寒い。天気は一年中曇っています。快晴というのは年間にふた月くらいしかなくて、あとの10カ月はずっと曇っているような地域な

のです。四川料理は、このような気候の影響で辛くなければ成り立ちません。豆板醤という調味料をご存知だと思います。材料は唐辛子のほかに大豆とそら豆で、完全発酵すると香りが出てきます。黒っぽくなっているものは熟成されているもので、この豆板醤が四川料理の辛さのベースです。四川料理のもう一つの特徴は山椒です。山椒は一粒食べると30分くらい胃の中で騒ぐのです。それだけ激しいのですが、これを「麻」といいます。

<上海料理>

上海料理は醤油味です。醤油味の煮込みが多い。そして、砂糖をよく使います。有名なのは豚肉の角煮などです。料理の基礎は目で楽しむ色、鼻で嗅ぐ香り、舌で感じる味。この「3つの要素」を隠し味として組み合わせていきます。例えば「酸辣湯（サンラータン）」ですが、これにも酸味、辛味の他に醤油が隠し味として入っています。

<材・姿・器・名・療>

私は、先ほど申し上げた「色」「香」「味」という従来の料理の「3つの要素」の概念に、更に5つの要素をプラスしました。材料の「材」、盛り付けの「姿」と「器」、「名」は料理の名前、「療」の健康食。つまり、身体の為になること。この5つを合わせて「八美」です。

講演終了後の懇親会

杜先生の講演が終了した後、近くにある「林家厨房」にて懇親会を行いました。

杜先生には、「林家厨房」の厨房をお借りして、四川料理の中でも最も代表的料理「麻辣豆腐（マーラートウフ）」をお作りいただきました。先生が厨房に入られると参加者の皆様が一斉にその作り方を学ぼうと厨房の前に鈴なりとなりました。杜先生の一举一動を真剣に見つめながら、様々な香辛料が鍋の中に入るたびに大きな歓声上がるなど、杜先生のパフォーマンスに厨房の中と外が一体になるような様子でした。



いざ、出来上がった麻辣豆腐をいただきましたところ、今まで食べたことがないような非常に辛い麻辣豆腐でしたが、味は絶品で各テーブル共におかわりの2皿目が登場するという状況で、汗を拭きながら、或いはご飯と一緒にという方など、そして「辛いけれども美味しい」という言葉と共に大皿に盛られた麻辣豆腐が一瞬にして無くなっていきました。

今回の中国文化セミナーでは、食べる前に中国料理についての知識を勉強し、実際に食べることで新たな美味しい発見や確認ができたという、大変有意義な文化セミナーでした。

詳細は、会報誌「日中建協 NEWS」No.202号（2・3月号）に掲載しています。