

『大衆菜譜』献立の構成要素

名古屋女大短大

○南 廣子

糟屋優子

《目的》 『大衆菜譜』は1966年に出版された『大衆食堂菜譜』の改訂の料理書で、集団の食堂、広汎な人々の家庭料理教本となっている。現代中国の食生活における内容を把握するために『大衆菜譜』に出現する食品の構成と地域特性などの因子を分析し、また、献立を構成する条件など基礎的な部分について考察を行った。

《方法》 『大衆菜譜』1985年6月第2版軽工業出版社の資料を用い、全献立に記載されている献立名と記載の食品材料を18の食品群に分類、主材料別に分けその使用頻度をみた。地区は都市名13が挙げられ地域との関連を検討した。

《結果および考察》 『大衆菜譜』の献立数は264例で、その献立名から以下の分析を行った。1. 献立名のつけ方は①調理法+材料+切り方の基本型が40%②2種類の材料と切り方30%、その他であった。2. 献立名中の調理法名は油脂(炒、炸)系約27%、水系(焼、湯、川、燜)は21%、蒸気系8%、冷菜4.2%、直火2.3%、仕上げ(溜菜)1.1%であった。献立名の総文字数は207字、最多出現文字は猪(豕)25%、炒18.7%、豆腐と焼10.3%、絲8.8%であった。3. 主材料別には肉類36.8%、蔬菜類26.5%、魚類17.0%、豆腐類12.1%、禽蛋類7.6%であった。1献立の使用食品数の平均値は8.8で最小3から最大18であった。食品の使用頻度をみると、油脂類が2.1、醬・塩1.8、酒・葱1.4、砂糖1.3、豚肉1.2、味精・澱粉1.1、姜1.0などであった。以上、大衆の料理書であるため、単純明快な献立名と使用材料においても入手しやすい食品類を用いていることが判った。地区の献立数は蘇州26%、上海19%、北京16%、杭州11%、成都5%などであった。