

料理名の構成要素 — 大正・昭和初期の中国料理 —
名古屋女大短大 南 廣子 ○舟橋 由美

【目的】 中国料理の内容を構成する要素を見つけだし、その特色を抽出すべく、料理名の分析から始めた。その結果、中国料理名の構成要素として食品名、調理法、形状、その他の用語、数が見い出された。その要素は料理名の構成には一定の法則性が見られた。今回、日本における中国料理名がどのような料理内容であったかについて、大正期から昭和初期に出版された料理本を用い、前報のものと同様に分析し、検討を行った。

【方法】 資料は大正期の『家庭で出来る食通の喜ぶ珍料理』と『東西家庭料理法』、昭和初期の『満州料理法』を用いた。料理名は食品名、調理法、形状、その他の用語、数の項目に従い分類し、文字数やその構成要素の配列について比較検討を行った。

【結果】 料理数は『家庭で出来る食通の喜ぶ珍料理』で24品、『東西家庭料理法』39品、『満州料理法』209品であった。料理名はいずれも3～4文字の漢字で成り立っているものが大半であった。料理の分類についてみると、単に料理名の羅列、菜類別、季節別、調理法別に記載されているものがあつた。各要素の出現率は資料順にあげると、食品名で39.1、44.3、45.1%、調理法23.4、27.8、30.9%、形状7.8、12.4、11.6%、その他の用語28.1、11.3、9.9%、数字1.6、4.1、2.5%であった。構成要素の配列は、調理法や数は第1コードに、食品名は第1、第2コードに、形状は第3コードに、その他の用語は第1から第3コードに記される傾向にあつた。