

ちゅうごくりょうり
中国料理

「中国料理」は大きく分けると、4つに分けられます。つまり、広東料理、

北京料理、上海料理、そして四川料理です。香港では「本場の

中国料理が食べられる」と言われています。

香港の町には、どこへ行っても、ありとあらゆる種類の中国料理店が

並んでいます。その数を父に聞いてみると、3000軒ぐらいたと父は言っていました。

しかし、道端に店を出している屋台まで数えると、数え切れないほどになります。

中国料理の特徴の1つは、食べられないような物でも料理して、

食べられるようにしてしまうことだと思います。例えば、鶏の足とか、

牛の舌とか、豚の内臓などです。これらの食べ物の名前を聞いただけでも

身震いするわたしは、中国人はすばらしい料理法を知っているんだなど

感心してしまいます。

中国料理のもう1つの特徴は、料理全体がとても油っこいことだと

思います。そのため、最初中国料理はあまり好きではありませんでした。

しかし、今では慣れてきたせいか、油をたっぷり使わないと、物足りないと感じるようになりました。

香港では、前に挙げた4種類の料理が「本場の味」で食べられると思います。

しかも、どの味も、日本の中国料理と比べてみると、比べものにならないほどおいしいです。また、値段も安いです。そのため、観光やショッピングが目的ではなく、中国料理を食べることを目的として香港にやってくる観光客もいるほどです。

さて、わたしの大好きな広東料理について、もう少しお話ししましょう。

香港が広東に近いせいか、広東料理は香港で一番よく口にする料理です。

わたしが香港に来て最初に食べた中国料理もやはり広東料理でした。

広東料理は種類がたくさんあります。それに、とても甘い味つけだと

思います。父の話では、広東料理は日本人の口に合うそうです。そして、

飲茶も広東料理の一種で、その軽食のスタイルだと言っていました。

このようなことを考えてみると、広東料理は中国人はもちろん、

日本人などの外国人にもとても親しまれているんだなと感じました。

中国料理は種類が数え切れないほどあります。わたしはこれから、今まで知

らなかったような中国料理もたくさん食べて、日本料理や

西洋料理などと違った、中国料理のよさをもっと知りたいと思っています。

ちゅうごくりょうり

「ちゅうごくりょうり」はおおきくわけると、よつつにわけられます。

つまり、カントンりょうり、ペキンりょうり、シャンハイりょうり、そして

シセンりょうりです。ホンコンでは「ほんばのちゅうごくりょうりが

たべられる」といわれています。

ホンコンのまちには、どこへいっても、ありとあらゆるしゅるいの

ちゅうごくりょうりてんがならんでいます。そのかずをちちにきいてみると、

さんぜんけんぐらいたとちちはいっていました。

しかし、みちばたにみせをだしているやたいまでかぞえると、

かぞえきれないほどになります。

ちゅうごくりょうりのとくちょうのひとつは、たべられないようなものでも

りょうりして、たべられるようにしてしまうことだとおもいます。たとえば、

にわとりのあしとか、うしのしたとか、ふたのないぞうなどです。

これらのたべもののなまえをきいただけでもみぶるいするわたしは、

ちゅうごくじんはずばらしいりょうりほうをしっているんだなど

かんしんしてしまいます。

ちゅうごくりょうりのもうひとつのとくちょうは、りょうりぜんたいが
とてもあぶらっこいことだとおもいます。そのため、さいしょ

ちゅうごくりょうりは あまりすきではありませんでした。

しかし、いまではなれてきたせいか、あぶらをたっぷりつかわないと、
ものたりないとかんじるようになりました。

ホンコンでは、まえにあげた よんしゆるいのりょうりが
「ほんばのあじ」でたべられるとおもいます。しかも、どのあじも、
にほんのちゅうごくりょうりとくらべてみると、くらべものにならないほど
おいしいです。そのため、かんこうや ショッピングがもくてきではなく、
ちゅうごくりょうりをたべることをもくてきとして

ホンコンにやってくるかんこうきゃくも いるほどです。

さて、わたしのだいすきなカントンりょうりについて、もうすこし
おはなししましょう。ホンコンがカントンにちかいせいか、
カントンりょうりは ホンコンでいちばんよくくちにするりょうりです。
わたしがホンコンにきて さいしょにたべたちゅうごくりょうりも やはり
カントンりょうりでした。カントンりょうりはしゆるいがたくさんあります。

それに、とてもあまいあじつけだとおもいます。ちちのはなしでは、
カントンリょうりは にほんじんのくちにあうそうです。そして、
ヤムチャもカントンリょうりのいっしゅで、そのけいしょくのスタイルだと
いっていました。このようなことをかんがえてみると、カントンリょうりは
ちゅうごくじんはもちろん、にほんじんなどのがいこくじんにも
とてもたしまれているんだなどかんじました。

ちゅうごくりょうりはしゅるいがかぞえきれないほどあります。

わたしはこれから、いままでしらなかったようなちゅうごくりょうりも
たくさんたべて、にほんりょうりやせいりょうりなどちがった、
ちゅうごくりょうりのよさをもっとしりたいとおもっています。

中國菜

如果將中國菜分類，可以分爲四大類。換句話說，就是廣東菜、北京菜、上海菜和四川菜。香港乃人稱「可以吃到地道的中國菜」的地方。

在香港街頭，不論走到哪裡，都林立著所有種類的中國菜館。我向父親詢問那些菜館的數目時，他說約有 3000 間。

可是，如果把在路旁的攤子也計算在內的話，那麼就真是數之不盡了。

我想中國菜的其中一個特色，就是它會把看似不能吃的東西烹調到變成可以吃的樣子。例如雞腳、牛舌、豬的內臟等等。這個只要聽到這些食物的名字便感到心寒的我，真的很佩服中國人懂得如此了不起的烹調方法。

我想中國菜的另一個特色是，菜餚全部也十分油膩。因此，我最初也不太喜歡中國菜。可是，或許是現在習慣了，我竟變得如果不夠油的話，總覺得美中不足。

我覺得在香港，是可以吃到我前面所列舉的四種菜種的地道風味的。還有，不論哪種味道，與日本的中國菜相比，都好吃得不能與之相提並論。而且價錢也十分相宜。因此，有些遊客來香港並不是爲了觀光和購物，而是爲了一嚐中國菜而來的。

好了，就讓我再多說一點有關我喜愛的廣東菜吧。不知是否由於香港和廣東相近，在香港最多吃的就是廣東菜。我來到香港後吃的第一道中國菜就是廣東菜。廣東菜的種類很多。而且，我覺得它們都十分甜。父親說，廣東菜都合日本人的口味。再說，飲茶也是一種小吃形式的廣東菜。一想到這裡，我就覺得廣東菜除了中國人以外，也甚爲日本人等等的外國人所熟悉呢。

中國菜的種類數之不盡。我由現在開始，希望能吃很多我一直不認識的中國菜，並且知道更多中國菜與日本菜及外國菜不同的優點。