

北京料理と宮廷料理について

松本 睦子

A Study on the Beijing Cuisine and Imperial Cuisine

Mutsuko MATSUMOTO

はじめに

昭和51年より中国料理研究会の会員になり早や35年余が経過した。月々の勉強会の他に、毎年開催される夏期講習会（一週間）に参加したり、研究会ならではの研修旅行にも参加し授業の一部に役立っていた。なかでも平成8年～19年の間、10回（内8回参加）にわたり「北京講習会」が実施され、各回研修テーマを設け、4～5日間の日程で、テーマを深く掘り下げて現地にて中国の食文化について講義を受け、実習し、見学をし、学んだことは大変貴重な体験であった。

特に興味をいだいたのは、第2回のテーマ「清朝の宮廷・貴族の食生活」と、第4回のテーマ「伝統を今に伝える、宮廷料理から庶民の味まで」であった。宮廷料理も体験し、4000年の歴史の一部をのぞいた感じがした。

そこで今回は、都の中心であり宮廷が存続した北京の料理体系と宮廷料理について更に探究したことを報告する。

1. 宮廷料理のはじまり

紀元前4000年頃には黄河の中・下流域一帯にはかなり強大な部族が存在していて、特に「黄帝」を頭とする部族が最も強大で、すでに原始的な定住生活を始めていたが、宮殿や宮廷料理と言えるものはまだなかった。

紀元前21世紀ごろ、中国大陸で最初の奴隷制国家（夏朝）が生まれ、牧正（牧畜をつかさどる長官）、庖正（宮廷の飲食をつかさどる長官）、車正（車両をつかさどる長官）が置かれていた。また、殷代初期（BC1780頃）の遺跡で宮殿の遺構が発見されている。つまり、殷代の前代である夏代に、すでに宮殿が存在していたことを意味する。

このことから、夏朝にはすでに宮殿と、体系化された宮廷料理があった可能性がある。しかし、

その宮廷料理の水準は大衆と同じくらいごく平凡なものであったと思われる。

夏朝も末代（17代）の桀^{けつ}の時代になると宮廷における飲食もきわめて贅沢になった。しかし桀は礼と義を捨て、傍若無人にふるまい、宮廷の飲食にも節度がなくなり、浪費するようになったため、またたくまに殷の初代湯王（BC1760～1754）に亡ぼされ、新しい王朝（殷）が出現した。殷代から秦代（BC221～BC206）にかけては、中国大陸の奴隷制国家が最盛期を過ぎて衰退に向かう時期である。この時期の宮廷の飲食においては、奴隷主の天下という完全な不平等に特徴があり、奴隷主は暴飲暴食することができたが、奴隷はぎりぎりのところで生存しうるだけのものしか、口にできなく、この不平等によって宮廷料理は特殊化がすすみ、体系化していった。また、国王や皇帝は、自分の飲食のために大勢の人を使うことができた。例えば宮廷の飲食費の収費をつかさどる者（膳夫）は約120人、食事を作る料理人（庖人）は約60人、肉類を煮る料理人（享人）約60人、王宮の酒造りを行う職人（酒人）340人、他に腊人^{せきじん}（乾肉を作る）、醢人^{かいじん}（肉醬を作る）、醢人^{けいじん}（酸味の食品を作る）、塩人^{しやうじん}（塩を作る）、漿人（飲み物を作る）、食医（飲食、栄養をつかさどる）などがいた。

春秋（BC770～BC476）、戦国（BC475～BC221）時代¹⁾をへて秦代になると、美味と珍味を求める風がいつそう盛んになってきた。すなわち、食物の材料として美味の特産物（例えば洞庭湖の鱖魚^{せんぎよ}、蔬菜でうまいのは華陽山の芸菜^{うんさい}など）を重んじていた。

中国の宮廷においては、古く（秦代以前）から飲食儀礼が重んじられてきた。そのことは「詩経」「倫語」「周礼」など秦代以前の文献に詳述されているが、漢代（BC150頃～AD220年）に書かれた「礼記」（BC100年）には最も詳しくかかっている。例えば、「目上の人から物を与えられたときは、目下の者や身分の低い者は遠慮せずにもらうのがよい」「種のある果物を与えられたら、その種は懐に収め」「君公が病気になって薬を飲むときは、臣下がまず毒見をする」など。（典礼下）

また「食膳に並べる料理の数は、天子が26、諸公が16、諸侯が12、上大夫が8、下大夫が6…」
「天子は飯を一杯しか食わず、諸侯は二杯、大夫と士は三杯、力仕事をする人は数を限らない」（礼器）とあり、食事の上で身分制度が歴然としていた。これらの飲食儀礼は、その誕生・制定から伝播にいたるまで、きわめて重要な意義を有し、精神文明体系において不可欠の支柱であった。そして、歴代王朝の皇帝と王侯貴族が山海の珍味を追求し、民衆を苦しめ、無謀な浪費を重ねてきたのである。

元代（1279～1368）の1330年に忽思慧^{こっしけい}（元朝の侍医）が「飲膳正要」を著した。これは、中国最初の養正を中心にした宮廷料理の専門書で、皇帝の健康維持のため、日常生活に必要な食物、身体によいものを集めてある。また、宮廷には祖先の祭祀、神霊の信仰、祝祭日の飲食にまつわる飲食儀礼もある²⁾。

2. 故宮、清朝の宮廷料理

(1) 山東料理と満席

中国の首都北京に宮廷料理の基が出現したのは、今からおよそ600余年前といえる。それまでの北京は唐代の終りから1368年の明の建国まで、荒涼とした古戦場であった。明の太祖の4番目の子「朱棣」は名将軍で、元朝最初の「順帝」を蒙古に追い返した戦功によって燕王に封じられ、現在の北京に駐留した。そして明の太祖の嫡孫の「建文帝」を廃して、自ら明の3代目の皇帝となり年号を永楽とし、地名を北平府と改め都とした。これ以降北京が首都となったのである。

このように明代に燕王朱棣が北京に大軍団を擁し、文明の始まりの基礎を作ったが、この地方の文化はあまり高いものではなかった。首都になって衣・食・住・行（交通）が発達してきたが、それを担当できる人材は乏しく、当然の成りゆきとして、近隣で生活文化が高かった山東人がその中心となったのである。

明朝建国以来1949年に中華人民共和国成立に至るまでのほとんどの仕事には山東人が専有し、他の者が加わることは認められなかった。特に料亭の経営はほとんど山東料理で行われた。ただ地方から北京に来ている高官が、それぞれ料理人を連れて来ていたので、彼等の招宴のときは、山東以外の料理を賞味することができた。北京で山東人の独占が解かれたのは、8カ国連合軍の北京進攻（1860年）後で、今ではいろいろな地方の料理店がみられる。

このように明代の宮中の料理はすべて山東から出たといっても過言ではないが、清朝になると、山東料理を主としているが大きく変わってきた。その理由は、清朝の支配層や中国に入ってきた人々はみな満州人で、以前は遊牧を生業としていたから料理などへの関心は低く、よく食べられていた物は牛や羊の肉だった。しかし中国に来て生活水準も上がり、富を得てくると、生活習慣も変わり、山東料理人の影響を受けて、羊肉や豚肉の料理はすっかり改良され、全猪席、全羊席となり豪華な料理となった。全猪席は「焼、燎、白、煮」ともいい、焼（直火であぶり焼く）、燎（皮つきの肉などを火であぶって焦げ目をつけること）、白（味をつけずに材料本来の自然の色に仕上げる）、煮（スープや湯の中で白煮する）の4種の料理法で原始的調理技術に近い簡単なものであるが1匹の豚の各部位を調理し、36品の料理に仕立てている。これらを満席と呼ぶ³⁾。

(2) 地方料理の宮廷料理への影響

満州族が中国を支配していたのは266年間（清朝1645年～1911年）（図1）だが、この間、第4代の康熙帝、第6代の乾隆帝はともに在位60年におよび中国を統治し、国を富ませ民は栄え、文明が開化し、専制王朝の全盛時代が築かれた。この2帝は計6回も南巡（南方巡察）を行い、皇帝に随行した満州の高官たちも揚州の自然環境、食材の豊富さにあこがれた。

食道楽と言われていた乾隆帝は南巡に行く先々で、好みの料理人を北京の宮中の御膳房に招き入れ宮廷料理に携わせた。この地方料理、特に揚州料理が加わって、宮廷料理を更に発展させ、これが民間にも流れ、北京料理の特徴を形作っていった。

以上のように北京の宮廷料理は山東料理に始まり、清朝になって満州人の好む牛羊豚肉（実際は

宮廷内では、牛は田を耕やし人を助けるので食べるのに忍びないという理由で、食べることは禁じられていた) 料理と山東料理とが調和され、後に揚州料理が加わりこの3系統によって構成されたといえる⁴⁾。

(3) 徐 啓憲 (故宮研究主任) 氏の講義より (平成11年3月1日 故宮博物院にて)

1) 宮廷内の食事の制度について

清朝時代は封建時代だったので等級のきびしい差別があった。したがって地位による待遇が違ふ。皇帝、皇后、皇太后の位があり、この下に皇貴妃、貴妃という地位があった。大小無数の宮院には、大体独自の膳房 (厨房) が設けられていた。貴妃たちは8等級に分けられ、その1日の食費は50両～10両前後 (1両は銀約12g) で、食費の多少により、膳房の大小、料理の多少があり、使用する食器にも銀、錫、磁器の別があった。このように份例 (予算、毎月いくらもらえるか決まっていた) についてはきびしい規定があり、これを管理していたのは内務省 (総管内務府則例) が行っていた。

これらの膳房の中で最大なのが皇帝のためのもので内膳房で皇帝のための多くの料理が調製されていた。外膳房では前出の三者が招待する大宴席のための料理を調製したり、宿直当番の大臣

清朝歴代皇帝

明が滅亡する。(1644)

第一代 順治帝 (1638～1661)	徳川家光 (3代) 切支丹追官、鎮国
第二代 康熙帝 (1654～1722)	徳川綱吉 (5代) 元祿、赤穂浪士
第三代 雍正帝 (1678～1735)	
第四代 乾隆帝 (1711～1799)	徳川吉宗 (8代) 大岡越前守 アメリカ独立 (1776) フランス革命 (1789) ナポレオン
第五代 嘉慶帝 (1760～1820)	
第六代 道光帝 (1782～1850)	徳川家斉 文化、文政
第七代 咸豊帝 (1836～1861) 西太后 (1835～1908)	ペリー来日
第八代 同治帝 (1856～1874)	明治維新 (1868) 明治天皇
第九代 光緒帝 (1871～1908)	
第十代 宣統帝 (1906～1967) (溥儀)	

辛亥革命 (1911)

図1 清朝歴代皇帝

の食事を調製していた。この他に枠外の料理人もいた。これらは王府（皇族の邸宅）や大臣（高官の邸宅）、飯荘（料理店）で皇帝や皇后の御意にかなった料理を作ったことによって召し抱えられた料理人である。

皇帝がもらった份例で皇帝のみの食事を管理するところを御膳房という。皇后の食事管理をするところを寿膳房という。妃になる前の膳房を長春宮膳房という。清朝時代は份例にしたがって食事内容が決っていたので、皆そろって食べるというわけではなく、ひとりひとりで食べていた。宴会の時でも別々だった。1日で50両分を食べられるか、食べきれないが一応作るようになっていた。残ったものは下賜され、^{かんがん}宦官や警備の者にあげたようである。

2) 宮廷内の日常の食事

皇帝・皇后、皇太后は贅沢であった。よく100種も料理が並んだと言われているが、これは宴会用であり、日常は10～20種の料理であった。皇帝の日常の食事一般は1日2食で、朝食6:00～8:00、昼食は12:00～14:00、そして2回の小吃（軽い点心をとる）であった。小吃は皇帝自らが選んで注文を出したが、時間は不定であった。したがってどんな小吃を注文出したかで皇帝の好みもわかってきた。例えば乾隆帝は淡泊なとり肉の炒めものなどで南巡で淮揚料理が好きになり、淮揚から料理人を呼んだほどである。つまり、うす味で、やわらかいものが好みであった。料理はもちろん、小吃でも金、銀、象牙、玉などの各器に盛られていた。16時以降は飲酒も可とされていた。

皇帝に供されている料理は、何人もの厳重な検査を経ているが、さらに「賞膳」といって太監にその一部を試食させ、毒物の有無を試みさせた。銀の箸や象牙の箸の使用も毒物を発見するためであった。

小吃は手の込んだ細かい調理をするものが多く、技術的にも高度を要した料理であった。皿が小さく、多くの量は盛らない。現在の北京料理にはこの小吃が今も生きつづいている。

一般に宮廷での料理は、健康を重んじやわらかく、うす味に仕立て、野菜を多く用い、一品の料理は量を少なく盛りつけられていた。

3) メニューから食事内容の変化がわかる。

乾隆帝（1711～1799年）と西太后（1835～1908年）では食事の内容が異なっている。その内容は乾隆帝は肉でも野生の鹿や山どり等が使われ、カロリーの高い肉が多かった。満州族は遊牧民だったので北方民族の習慣が入ってきているためこのような内容であったのであろう。これに対し、西太后の食事は飼育した動物の肉が多かった。カロリーの高い食事は体によくはないということで、野菜類が多く取り入れられていた。白菜、豆腐の料理が多い（写真①②）。西太后は肺と脾臓があまりよくなかったようである。

乾隆帝から西太后への年代の変化に伴い、漢方薬も使われるようになった。

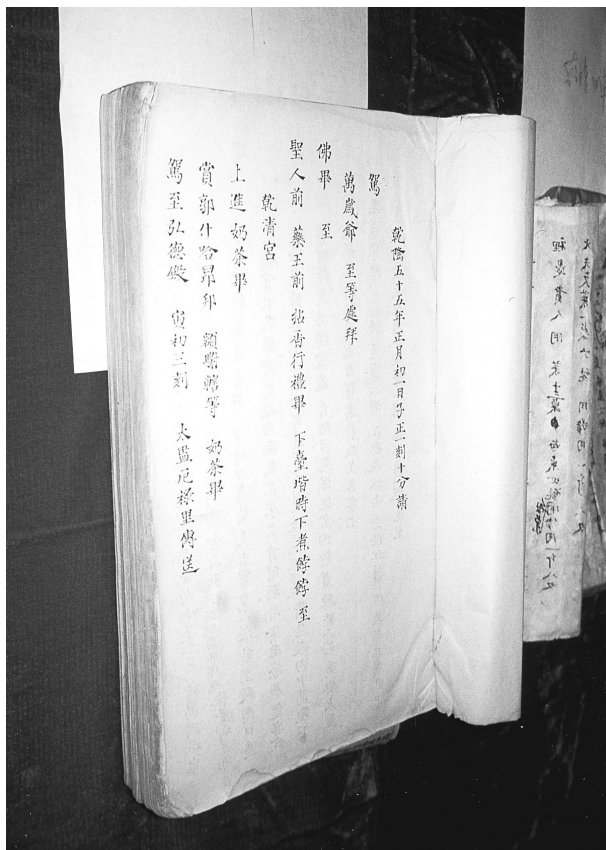


写真1 故宮博物院に保存されている乾隆帝の献立の一部

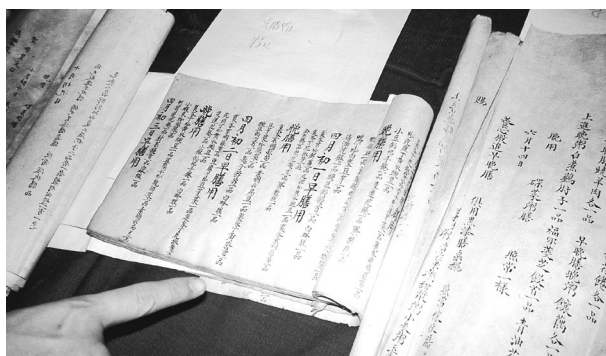


写真2 故宮博物院に保存されている西太后の献立の一部

3. 満漢全席

「満漢全席」の名のように満民族と漢民族、両方の料理を組み合わせた宴席のことで、清朝時代にはじまる。

満州族は騎馬狩猟民族だったから料理としては直火で烧烤（あぶり焼き）したり、湯煮（白ゆでする）や涮（さっと熱湯につけてゆがく、いわゆるシャブシャブ）したりするものが多く、羊や豚肉をよく使った。また、野味（野生動物）も重要な素材であった。これに対し、漢族の料理は爆炒（強火で炒める）や溜（あんかけ）、炸（油で揚げる）や湯（スープ）が多く、複雑な手順を要する料理で漢族の方がハイレベルであった。しかし点心においては、満州族の小麦粉で作る点心類（餃子、饅頭など）は多彩で美味のものが多く、また、はちみつや乳を利用した甘い菓子類も多くあり得意とするものであった。

清は古来の漢文化を尊重し、前の明代の制度を踏襲し広大な中国を統制していった。満人の皇帝、高官は重用されたが、同時に漢民族の優秀な官僚も適所につかい、政治的にも「満漢融和」は清も政府にとっても重要であった。

一般に祝祭日に満州族が漢族を招待する場合は満州族の料理を用意し、逆の場合は漢族の料理を用意していた。しかし、親戚や友人を招いての祝いごとでは両方の料理が食卓に並べられ

互いに味わっていた⁵⁾。

清代中、最も栄えた乾隆帝の時代では、官僚相互の交流や儀礼の宴席として「満漢席」という形が作られていった。その後、時代と共に発展していき、いろいろ儀礼がつけ加えられ、料理の数がふえ、外観も多種多様になり豪華になった。各地方独特の料理が満漢全席に加えられていくようになり、現代では大きな飯店で北京満漢全席、香港満漢全席、広州満漢全席、福建満漢全席、四川満漢全席などを行っている。

清代も末になると、満州族の料理も漢族の料理風に変化したりして、素朴な満州族料理の特徴や品数が減少していった⁵⁾。

以上のことから満漢全席は宮廷料理とは異なるものであるということが言える。

4. 北京料理

中国は広大な土地（日本の25倍）に漢民族（94％）の他に55の少数民族（6％）からなり、各地において気候、風土、産物が異なり、料理の面からその特色により大体大きく分けて、北方系、南方系、江浙系、四川系の4区画に分けられる。

北方系を代表する北京料理は山東料理を中心とした濃厚なみそやしょうゆ、にんにくやねぎを使った庶民の味に加えて、地方の官吏が都にのぼる時は、必ずその土地の料理人を連れて上京したもので、各地方の官吏は、都でそれぞれ宴席を設けて客を招き、郷土の料理を披露して自慢しあっていた。そのため、北京の地には各地方の特色ある料理が流入してきた。特に清朝の政治文化が最も栄えた乾隆帝の時世には、皇帝の南方巡察が2度にわたって行われ、ことのほか江南の料理が気に入り、厨師を宮中に連れ帰るほどであった。江南料理が宮廷に、そして北京の上流階層に大きな影響を与えた。

このように中国の首都として発展してきた北京には他地方にはない宮中の伝統ある料理が格式高く守られ、伝えられている。

したがって、北京には山東料理を根底とした北京の素朴な料理と各地方官吏によってもたらされた各地の特色ある料理と宮廷料理の流れとが渾然一体となったものが北京料理といえる。つまり中国全土の代表的な美味しい料理を集めたものということがいえる。本来この地方は気候が寒冷であるから、油を豊富に使ったカロリーの高い濃厚な料理が多いが、宮廷料理の流れから、淡泊な味、やわらかな舌触りの高級料理もある。また、国境が蒙古と接しているため羊の肉を使った料理もあり、米がとれず小麦の生産が多いため包子、餅、饅頭、麺などの粉食が多い⁶⁾。

都であった北京の味の大切な要素を占めているのが、宮廷料理の伝統が今も生き続けているということである。現在この宮廷料理を再現している所は、北京市内の北海公園（故宮の近くにある離宮だった庭園）の中にある「仿膳飯荘」である。その名も宮廷料理の御膳房に仿う（ならう）という意味でつけられ、1911年の清朝崩壊後、1925年に開かれた宮廷風味を伝える店である⁷⁾。

この店の中は室内の装飾からテーブルクロス・ナフキンそして食器に至るまで皇帝の色「黄色」に統一されている。各食器には必ず「萬壽無疆」の4文字が書かれており、これは皇帝の寿命が長く続きますよという意味である。（写真③）

ここで「仿膳飯荘」のことを記す。1911年に辛亥革命が起こり、満州族である清王朝の統治は結末を告げた。しかし末代の皇帝溥儀は「清室優待条例」の庇護のもとに「皇帝」としての豪華な生活を引きつづいて送り、御膳房もまた依然として存在した。1924年に至り、溥儀は放逐され、御膳房も最終的な解散を宣告されたため、その後は歴史上の旧跡として名をとどめた。厨師たちも一般庶民の社会へ散っていった。

1925年北海公園が一般に開放されるや、元清朝宮廷の食料倉庫の係官吏であった趙仁斎が、かつて御膳房に仕えていた厨師、孫紹然、王玉山、趙永寿、牛文質、温宝田たちを見つけ出し、北海

公園に料理店を開設し、「仿膳齋」と名づけた。名称の由来は、この店で供される料理や点心はすべて御膳房の技法を模倣して調理されたものであることを意味している。廚師たちは宮廷風の味覚を大々的に宣伝したので、またたく間に大評判になった。以後現在まで55年の間、世の変転につれて移り変わったが、数多くの宮廷風味の有名な料理や点心を忠実に引き継ぎ、温存して今日に及んでいる。

仿膳宮廷料理の主な特徴は、調理がきわめて精緻であり、色や姿が美しく、風味は新鮮、重厚、柔軟かつ淡白であり、特に色彩や香り、味覚と形の調和を重んじている。したがって料理の名前も厳選してつけられている。たとえば「鳳凰臥窩」「金魚鴨掌」「羅漢大蝦」「蛤蟆鮑魚」に見られるように、名づけ方が、如實的であり、風味、色彩、形などを考慮して巧みに調和させている。宮廷點心にうかがえるような精巧な細工とまろやかな甘味は格別であり、称賛に値する⁸⁾。

まとめ

中国の悠久4000年の歴史の流れにのって人間欲の根源と言える「食」について、特に世界にその豪華さで名声を馳せてきた宮廷料理とその影響を受けている北京料理の歴史から広大な国土をもつ大陸的な精神を感じた。

宮廷の存在は古来より国を統治した者と下級者の存在による封建制の表われであった。思うがままの贅沢三昧とそれに応じる下臣の努力とで宮廷の食事体系が形成されていった。清朝266年の行政の特色は極度に制度を尊重したことである。政治が軌道にのってからは自由な活動、わずかな主張の余地すらなかった。皇族や王公大臣などで政策を推進しようとか理想をおうものはなく、しきり通りの行事をやるだけで、ひたすら安逸、富裕、栄華、享樂にのみ没頭していった⁹⁾。

清朝時代は官も民も大体が平穩な時代であった。だからこそ、文化が発展し、食の分野にまで歴史にのこるほどの存在感を強くしていったのであろう。

第4代の乾隆帝は民衆の生活情況の視察（南巡）を挙行した際、その土地の食に対しては強い関心に向け、食道樂の異名をもつほど「食」には執着心をもっていた。この「食」への執着心が民間の美味なる料理も宮廷にもちこみ、後世の宮廷料理を華やかなそして美味なるものにしていったのである。ただ豪華さだけではなく、その根底には必ず医食同源の精神が流れており、宮廷には専属の食補（食べて栄養をとること）、食療（食べて病を治すこと）などの御医が控えていた。

広大な国土から産する各地の特産物の集約、多種で繊細な調理法なども融和精神のもとにすぐにとりいれ、宮廷料理は北方系の野味種的な料理から味の淡白なそしてやわらかい繊細な味へと変化していった。

各地から宮廷に召しかかえられた料理人たちがいずれは街に飲食店を出して繁盛させ、だんだんと山東料理の中に地方色が入り込んだ北京料理を形づくっていった。故に北京料理の特徴は一言では片付けられないほど、地方の味や調理系体が渾然一体となり、そこへまた宮廷料理の味、形が入り込んでいるということである。

大河の流れのようにゆっくりと歴史を積み育まれた宮廷料理を今はなき往時を偲ぶように北京

市内で体験できることは感慨深いものがある。

著者が体験した宮廷料理（第一夜）では、メニューの数37種、その献立は図2に示す。その中の前菜が写真④であり、料理の途中で出てくる甘い宮廷点心が写真⑥である。図3、図4は第二夜、第三夜の献立である。食事時間は18時～22時までかかり、4時間食べ通しという感じで苦しいものであった。宮廷での女官の服装（写真⑤）をした給仕が料理を運んでくる。料理が運ばれてくる度に控えていた楽団が音楽を演奏していた。室内の装飾といい女官の給仕といい、宮廷音楽といいまさに宮廷内にいるような錯覚に陥り、舌も気分も優雅な思いを体験した。

参考文献

- 1) 田中静一. “中国食文化年表”. 新中国料理大全五. 総合調理編. 監修 中山時子 陳舜臣. 東京. 小学館. 1997. p.152～163.
- 2) 洪 光住. “中国の宮廷料理と満漢全席”. 中国の食文化事典. 監修者 中山時子. 角川書店. 昭和63年3月31日. p.119～122.
- 3) 景 嘉. “清朝の宮廷料理”. 新中国料理大全一. 北京料理. 監修 中山時子 陳舜臣. (株)小学館. 1997年8月20日. p.143～146.
- 4) 景 嘉. 前掲. p.145.
- 5) 木村春子. “満漢全席”. 第4回北京講習会テキスト. 中国料理研究会. 1999年. p.7～8.
- 6) “中国料理の系統”. 中国料理の手引. 書籍文物流通会中国料理部. 東京. 書籍文物流通会. 1975. p.7.
- 7) 木村春子. “解説 北京料理”. 新中国料理大全一. 北京料理. 監修 中山時子 陳舜臣. 東京. 小学館. 1997. p.160.
- 8) “仿膳飯荘”. 中国名菜集錦 北京Ⅱ. 編者 主婦の友社 北京市友誼商業服務総公司. 東京. 主婦の友社. 1982. p.132.
- 9) 景 嘉. “栄華をきわめた宮廷料理”. 新中国料理大全一. 北京料理. 監修 中山時子 陳舜臣. 東京. 小学館. 1997. p.147.



写真3 宮廷料理の一人分のセット



写真5 宮廷料理の給仕の女官の服装



写真4 宮廷料理の前菜

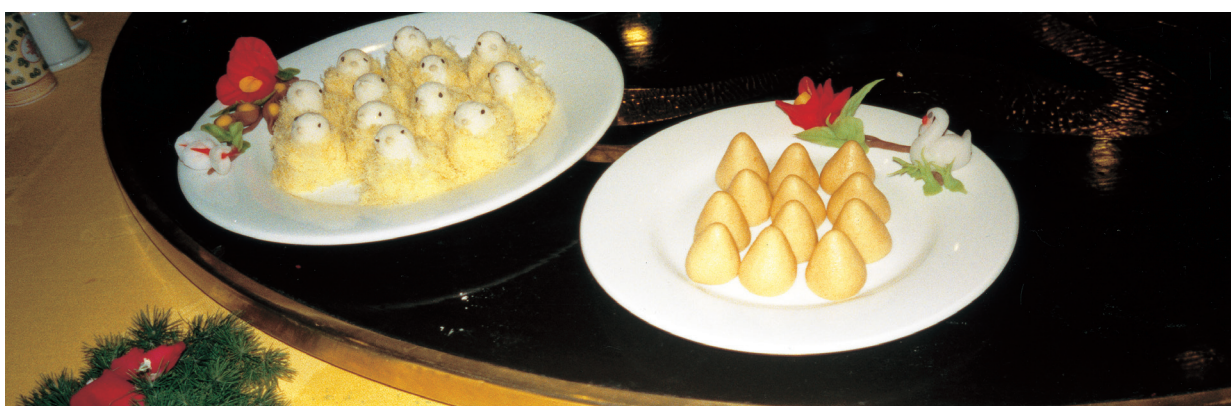


写真6 宮廷点心

仿膳飯莊

第一夜膳單

- 一・到奉香茶 (君山銀針) 臨席の歓迎を表わす正式開宴前のお茶で君山銀針は湖南省で有名な茶葉です
- 二・熱吃勸酒七味 (頤和熱拼) 七品の熱菜で食前酒のオードソールです
 - 杞籽拌香椿 枸杞で和えた香椿料理
 - 蒜泥猪肉 ニンニクおろしの豚肉炒め料理
 - 人參醬猪肘子 朝鮮人參入り豚腿肉の醬油煮込み
 - 五絲黃瓜卷 椎茸、竹の子、卵、人參、雞肉五種類千切りの胡瓜巻き
 - 紅油猪耳朵 唐辛子油で豚の耳を和えた料理
 - 珊瑚白菜 甘酢に辛子味を加えた白菜料理
 - 香油口磨 胡麻油とえの野生茸料理
- 三・燕窩鷄絲湯 (一番目の鍋料理) 海燕の巣と鶏肉千切り入りの煮込みスープ。
- 四・鯽魚舌匯熊掌 鮪の唇と熊の掌の煮込み料理。
- 五・風猪片子 陰干し豚肉蒸し煮の短冊切り。
- 六・鮮蓮蘿蔔絲羹 しゃこと大根千切りの葡萄酒風味蒸した羹物。
- 七・蒸駝峰 ラクダのコブの蒸し料理。
- 八・淡菜蝦子湯 じもんさいと海老の卵の煮込みスープ。
- 九・油炸猪肉 油で揚げた豚肉料理。
- 十・挂爐走油鴨 照燒風(ロースト風)鴨の丸焼き。
- 十一・鯊魚皮鷄汁羹 鮫の皮を鶏肉で煮込んだ羹物風スープ。
- 十二・白煮羊肉 羊肉水煮の短冊切り。
- 十三・小菜碟六件 小皿に盛った 菜風料理ですが、ここでは六品の精進風料理です
 - 炒黃瓜醬 豚肉と胡瓜の賽の目切りの味噌炒め
 - 抓炒里脊 豚ヒレ肉の炒め料理で、甘酢味の仕上げです
 - 炸佛手卷 豚ヒレ挽き肉を餡とし卵薄焼きで仏手果実模様に巻いて揚げた料理です
 - 茄汁脆鱈 薄切り田鰾のトマトケチセップ炒め
 - 燒二冬 椎茸と冬筍の醬油煮込み料理で、精進では代表的な料理です
- 十四・三鮮魚合 薄焼き卵で桂魚の白身を巻いて揚げ、ハムと椎茸とメンマの煮込み汁をかけた料理です。
- 十五・白蒸鷄 蒸した鶏鳥切り身の山盛り。
- 十六・猪肚假江瑶鴨舌羹 豚のがつと合鴨の舌を荒挽きし、貝柱を加えて蒸あげた羹物。
- 十七・鵝腕羹 鵝鳥の砂肝と骨抜き水かき肉の羹物
- 十八・文思豆腐羹 雀の脳味噌と豆腐あわせて蒸し上げた羹物
- 十九・什錦火燒 ゴマをふつた焼き菓子に挽肉オホロを挟んで食べます
- 二十・免脯 兔のささみ肉を炒めた料理
- 二一・爾兒羹 鹿の目と鹿のアキレス腱のにかわ費を卵白で蒸した羹物。
- 二二・桔果三微卓 干し果実種子三種類。
- 二三・五香大扁 茴香・大茴香・桂皮・山椒・沙果仁で杏仁を漬けてした蜜餞。
- 二四・琥珀桃仁 五香と蜜で煎った桃の種子。
- 二五・過油榛子 紅花油で煎ったハシバミの種子。
- 二六・鮮果四微卓 季節の果物四種類。
- 二七・爾房羹 綿羊の乳房で作った甘味の料理。

図2 仿膳飯莊での第一夜の献立

仿膳飯莊

第二夜膳單

- 一・到奉香茶 (碧羅春) 臨席後正式開宴以前にお茶でもてなしますか、今夜は湖南省著名の綠茶です。
- 二・熱吃勸酒七味 七品の加熱料理で食前酒のオーダー。
- 三・海馬牛肉 七品の加熱料理で食前酒のオーダー。
- 四・五味鷄 酸・甘・苦・辛・鹹・五味を混合した調味料で和えた千切り鶏肉。
- 五・麻辣鹿蹄筋 胡椒・山椒・唐辛子を油で炒め、その油で和えた鹿のアキレス腱。
- 六・珍珠芝麻菠菜 まられんそらの真珠胡麻和え。
- 七・陳皮兔脯 陳皮入り兔胸肉の鹽味煮込み料理。
- 八・姜汁扁豆 しょうが風味の陰元豆炒め料理。
- 九・紅參汁煨菇 紅參い使トロビで椎茸を煮込んだ料理。
- 十・魚翅螃蟹羹 フカのひれと蟹肉を蒸した羹物。
- 十一・米糟狸唇豬腦 酒糟でオランウータンの唇と豚腦髓を蒸し上げた料理。
- 十二・梨片蒸果子狸 山梨の果肉と鼻白理で蒸し上げた料理。
- 十三・海帶猪肚絲羹 昆布と豚のがつの干切りを蒸した羹物。
- 十四・風羊片子 陰干にした羊肉片を蒸し上げた料理。
- 十五・血粉湯 鴨・合鴨・鵝鳥の血と豆腐で仕上げたスープ。
- 十六・挂爐走油鷄 赤金色に艶が出る程に丸ぬふりにした鵝鳥の肉。
- 十七・燎毛猪肉 火で毛を焼き丸ことぬふり焼きにした猪肉。
- 十八・一品級湯飯碗 スッポンと鶏肉をダシとして焼き上げた黒米のご飯。
- 十九・白蒸小羊子 腹の中での子羊を蒸し上げた料理。
- 二十・白蒸鷄 卵の殻の中の雞を蒸し上げた料理。
- 二十一・白面饅頭卷子 小麦粉を使つて蒸した饅頭やねじり巻風の花巻。
- 二十二・猪雜什 豚のアラや内臓をメンマで煮込んだ料理。
- 二十三・油炸羊肉 油で揚げた羊肉。
- 二十四・假斑魚肝 魚の肝で作つた料理。
- 二十五・甲魚肉片子湯 スッポンと羊肉を煮込んだスープ料理。
- 二十六・芙蓉蛋 卵白で蒸し上げたスッポンの卵料理。
- 二十七・小菜碟七件 小皿盛りのお揃み風料理七品。
- 二十八・胡蘿蔔醬 特製味噌和えの人參。
- 二十九・抓炒蝦片 剥き蝦の肉を甘酢で炒めた料理。
- 三十・素炒鱔絲 椎茸と冬笋で田饅た似せた精進料理です。
- 三十一・乾燒冬笋 冬笋を單た油で炒めた料理。
- 三十二・乾燒鷄條 唐辛子と干豆腐千切りの炒め料理。
- 三十三・枸杞籽魚唇 ケコの実入りこんたやくの炒め料理。
- 三十四・白果里脊 銀杏と茸入りのヒレ肉炒め料理。
- 三十五・海參匯猪筋 なまにと豚のアキレス腱を煮込んだ料理。
- 三十六・桔果三微卓 乾燥果実や種子のおつまみ三種類。
- 三十七・奶白葡萄 ミルクを掛けた葡萄。
- 三十八・芝麻南糖 胡麻をまふした餡。
- 三十九・椒鹽腰果 山椒入りの鹽をまふしたカツコナツツ。
- 四十・鮮果三微卓 季節の果物三種類。
- 四十一・西施乳 中國古代の美人の代名詞ともなつた西施か好んで飲んだと言われる馬乳で、蒙古等騎馬民族の最大の營養源です。

図3 仿膳飯莊での第二夜の献立

仿膳飯莊

第三夜膳單

- 一・到奉香茶 (鐵觀音) 當夜臨席時にもてなすお茶で、今夜は福建省か原産で著名な鐵觀音茶葉を用いた。
- 二・洋碟七件 洋式小皿に盛つた料理七品。
- 豆蔻鹿肉 にくすく(カルダモン)りの鹿肉料理。
- 鹽水蝦 鹽水で煮上げた蝦。
- 蟹子拌腐竹 ゆばのかに玉和え。
- 棒棒鷄條 唐辛子風味の四川獨特で有名なバンバンチー。
- 芥菜鴨掌 合鴨の水かきのカラス和え。
- 蟲草酥鴨 冬蟲夏草入りで皮かパリツとした合鴨料理。
- 桂花海蜇 金木犀和えのくろげ。
- 鮑魚匯珍珠菜 鮑とくろげを混ぜ合わせた料理。
- 三・蒸鹿尾 鹿のラールを蒸した料理。
- 野鷄片湯 雉肉薄切りの煮込みスープ。
- 四・假豹胎 ハムと椎茸となまこで煮た鹿の肉。
- 五・燎毛羊肉 毛を焼いた羊の丸焼き。
- 六・蘑菇煨鷄 茸類を詰めて蒸し上げた鶏肉。
- 七・挂爐走油鷄 赤金色に艶を出すまでぬり焼きにした鶏の丸焼き。
- 八・白煮猪肉 真水のみで煮込んだ豚肉料理。
- 九・鞭韃錘魚肚煨火腿 鹿の肉と魚の浮き袋とハムで、金鐘を象つた料理。
- 十・白蒸小豬子 子豚の蒸し料理。
- 十一・白蒸鴨子 合鴨の蒸し料理。
- 十二・醬臘炙小哈爾巴 子豚のモモ肉の醬油煮込み。
- 十三・羊雜什 羊の内蔵やアラを使って煮込んだ辛味と酸っぱい味の料理。
- 十四・糟蒸鯽魚 糟漬け平目の姿蒸し。
- 十五・鷄筍粥 鶏肉と冬筍千切りで炊き込んだお粥。
- 十六・一品級湯飯碗 スツホンと鶏肉をグシとして炊いた黒米のご飯。
- 十七・小菜碟七件 小皿に盛つた 菜風料理七品。
- 十八・炒碗豆醬 特製味噌で炒めた青えんどう豆(そら豆)。
- 十九・抓炒腰花 豚の腎臟(マメと通稱)花切りの炒め。
- 鹿茸鷄片 鹿茸(ろくじよら)鹿の角と鶏肉薄切り炒め。
- 鹿鞭鷄脯 鹿の生殖器と鶏ササミのあんかけ風。
- 乾煨牛肉絲 千切り牛肉の鹽味炒め。
- 西洋參扒廣肚 西洋人參いりの鮫のかツ煮込み料理。
- 二十・田七燒海參 三七人參入りなまこの煮込み料理。
- 梅花包子 梅の花と鹿の肉を餡とした肉まん。
- 二一・桔果四徹卓 果実と種子の乾燥品四種。
- 油炸腰果 油で揚げたカシコナツツ。
- 油炸玫瑰盒子 油で揚げたはまなす餡を詰めた菓子。
- 可可花生 ココア風味のビーナツツ。
- 果脯蜜棗 なつめを干して砂糖づけにしたもの。蜜餞に萬します。
- 二二・鮮果三徹卓 季節の果物三種類。
- 二三・猪腦羹 豚の腦髓で仕上げた甘い羹物。

図4 仿膳飯莊での第三夜の献立

