

ちゅうごく

# 中国のワンタン

き じ げん あん ちゅうごく かあ  
記事原案：中国のお母さんたち

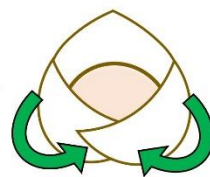
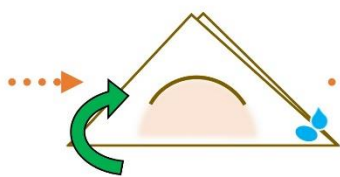
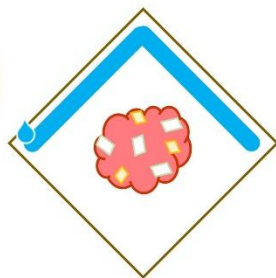
说到馄饨，在日本多数是指吃馄饨面，但在中国，特指一种叫做馄饨的饭食。根据各个地区的不同，馄饨皮里面包的馅也好，吃法也好，也都有所不同，就连表达馄饨的文字也不同。

在北京市等的中国北方，大多数地方称之为“馄饨”。在过去馄饨和水饺是没有什么不同的，据说，其起源是在北方，因为在北方经常能吃到水饺，所以并没有馄饨。往南走，会经常做馄饨，四川省称之为“抄手”（配有辣油的红色汤汁的馄饨--“红油抄手”最为著名。），湖北省称之为“包面”，福建省称之为“扁食”，广东省叫的名字，是在日本经常叫的“云吞”。

「ワンタン」といえば、日本ではワンタン麺として食べられていることが多いですが、中国ではそれはワンタン料理の1つにすぎません。地域によって、皮で包む中身も食べ方も色々です。そして、ワンタンを表す文字も違います。

北京市などの中国北部地域と多くの地域ではワンタンは「馄饨（フントワン）」と呼びます。昔はワンタンと水餃子の違いがあまり無く、その起源は北部地域にあると言われてはいますが、北部では餃子がよく食べられる分、ワンタンはあまり作られません。南に進むとワンタンはよく作られ、四川省では「抄手（チャオショウ）」とい（ラー油の赤くて辛いスープのワンタン料理「紅油抄手（ホンユウチャオショウ）」が有名です。）、湖北省では「包面（バオメン）」、福建省では「扁食（ビェンシー）」、広東省では日本で良く知られる「云吞（ワンタン）」という名前になります。

ワンタンの  
つっ  
包み方



むかし ちゅうごく かね げんぼう かたち に  
昔の中国のお金「元寶」の形に似ています。



紅油抄手

まらんらん さく  
(馬蘭蘭さん作)



ワンタン麺

めん  
こせい さく  
(胡倩さん作)



あ ちゅうりほう  
揚げる調理法もあります。