

Ⅲ-⑤粉餅（帽餅）

区 分	米粉を練ったもの		
現代中国名	米粉餅 (mǐ fěn bǐng)		
現代日本名	米粉のうどん		
材 料	米粉。臠（肉製スープ）、好みにより胡麻汁、発酵乳（液状ヨーグルト）		
道 具	 <p data-bbox="414 929 774 1030">「割取牛角」：牛の角を横に切る 中国中央民族学院(北京)講師 賈海峰(青海出身)氏</p>	 <p data-bbox="1109 672 1468 716">試作押し出し器</p>	 <p data-bbox="1109 974 1468 1019">現代の押し出し口具</p>
調理方法	<p data-bbox="343 1064 1476 1142">押し出し器…製法は次の通り、使用後きちんと洗い、きちんと保管すれば20年以上使うことができる</p> <ol data-bbox="343 1153 1476 1512" style="list-style-type: none"> 1. 匙の大きさ（径5～6cm）に切った牛角片に太い麻ひもが通る位の穴を6～7個空ける 「水引」のような扁平のものを作る場合は別の牛角片にニラの葉が通る位の穴を4～5個空ける 2. 45cm四方の絹の生地を2枚準備する 3. 牛角片の大きさを考慮して絹地の中央に穴を開ける 4. 牛角片1個を絹地に縫いつける ・粉が漏れないよう、牛角片に予め錐で孔を空けておいて、絹地としっかりと縫いつける  <p data-bbox="399 1747 694 1780">2. 米粉と肉汁を混ぜる</p>  <p data-bbox="782 1747 1077 1780">3. 強くこねる</p>  <p data-bbox="1165 1747 1460 1780">4. 柔らかくなるまで練る</p> <ol data-bbox="343 1803 1476 1971" style="list-style-type: none"> 1. 出来上がった肉汁を沸かす（沸いていないと滑らかでなく不味い） 2. 丁寧に挽いた米粉と混ぜる（粗挽き粉では堅くなり味が落ちる） 3. 「環餅」を作るのと同様にまず強くこねる 4. 次に力を加えて柔らかくなるまで捏ねる 		



5ア. 再度肉汁を加える



5イ. ドロドロの状態に



6. 押し出し器に入れる

5. 再度、臍（肉製スープ）を加えて汁をドロドロの状態に薄める

- ・加える量が多いと軽く麺を絞り出せるが、麺が切れやすく又煮崩れする
- ・温水の中に少しずつ米粉を入れ練ってドロドロにした場合も、麺が切れ易く味も良くない
- ・硬く捏ね良く揉み生地にしたものに少しずつ熱湯を加え溶かすと麺が切れにくくなる

6. 押し出し器のなかにドロドロになったものを入れる



7. 押し出し始める



8. 湯に落とす



できあがり（胡麻汁）

7. 押し出し器の布の四方をまとめて持ち、沸騰したお湯の上で牛角の穴から押し出す
8. 湯の中に落として煮る
9. 器に移し、臍（肉製スープ）を掛けて食べる
10. 湯ではなく、発酵乳（液状ヨーグルト）又は胡麻汁に落とした場合は玉のように白く、歯触りが良く、良質の小麦粉で作ったものと遜色がない
11. 発酵乳（液状ヨーグルト）で食べる場合には、生地に臍（肉製スープ）を用いず、沸いた湯のみを使うのが良い

解説

「米粉餅」は「搦餅」とも呼ばれる。
 譯注に米粉餅は河北地方の「河漏」のようなものではないかとある。
 小麦粉以外の粉全般で作られることを示している。
 今回の試作では肉製スープを使用していない。
 現在では米粉を原料に水で捏ねており、この技法で製造した
 この麺を広州、香港では「瀨粉」、ベトナムで「ブン」と呼んでいる。
 賈思勰の出身地山東省では現在でも緑豆を原料に春雨を製造している。