

舗のこの料理が絶賛されている。このお店は、3年間留学していた大学の近くのタイに滞在できるときは一度は食べに行く。この料理で最も記憶に残っているのは、某海軍基地のクラブで食べた味である。ソフトシェルクラブを使っていたので、カニの殻と格闘せずに美味しく食べられた。もっとも、幼稚園児だった息子は、この料理よりも、これを食べた時（真っ昼間だったが）に上演されていたオカマ・ショーが印象に残っているようである。なんで真っ昼間の海軍基地でオカマ・ショーだったのかは、謎である。

#### 4. センレック・ナムトック

これは、留学中に大学の食堂で毎日食べていた味である。麺をササッと茹でて豚の血を混ぜた黒い汁に絡めて出してくれる。昔は小舟に乗った麺屋さんが商っていたらしいので、学外では「クイティアオ・ルア（舟の麺）」として売られていることが多い。ご丁寧に、店頭に出しているところもある。スープも、つつい最後の一滴まで飲んでしまう（高血圧なのに!）。1杯では足りないが、時間さえあれば何軒かの食堂を梯子して、同じものを注文する。どこで食べても美味しい。



昼の定番、センレック・ナムトック!

#### 5. ドリアン

料理ではないが、これはタイに行ったら、やっぱり食べたい。もっとも、私が最初に食べたドリアンは、石油を食べているような味だった（石油を食べたことがないので、よくわからないが、たぶんあんな味）。しかし、ドリアンの名産地（ノンタブリー県）で食したら、「果物の王様」といわれるのにふさわしい濃厚な甘みと旨みに圧倒され、それからは大ファンになって

いる。匂いはかなりヤヴァイと言われるが、あのうまさを知ってしまうと、苦にならない。ただし、冷蔵庫に入れておくと中身がすべてあの匂いになるので注意。ホテル等は持ち込み禁止になっていることが多い。スーパーで冷やされているものを買ってきて、外で食べてしまうのがよいかも。

名古屋にも、タイ料理の店は多い。愛大名古屋校舎の隣のJICA内にある食堂では、タイ料理も週替わりに提供されている。是非、実際に味わってみたい。いただきたい。



中国では、揚子江を境にそれ以北を北方、それ以南を南方と呼ぶ。本来北は米（大米）、南は面（小麦粉）を主とする。もっとも、今は交流が進み、北でも面食はあるし、南でも米は食べる。わたしは大阪人なので南方人のように面食を好む。ギョーザ、シュウマイ、ショウロンポーは続けて食べても大丈夫。大阪の難波へ行けば、たこ焼き屋をはしごする人間であるから、なんのことはない。しかし、妻は米食を好むので、大陸や台湾を旅行していても、わたしが面食にばかり走ると、抵抗を示す。

中国には地方によって、いろんな特色ある料理がある。南の湖南、河南、四川の料理は“辣”つまり、唐辛子の辛さを効かした料理が多い。これに対し、上海などの料理は甘い。味覚の基本は“辣”と甘さだが、これは人によって好みが変わる。わたしと妻はこの点では一致して“辣”の料理を好む。麻婆豆腐などは本格的には“麻”と“辣”、つまり舌がしびれるような山椒の“麻”と唐辛子の“辣”が混じっていない。なくては行けない。

地方によって量も違う。東北料理は一般に量が多い。大勢で行かないといろんな種類の料理を食べられない。だから、一人ではほぼ入らな

い。しかし、学生にご馳走するにはちょうどいい。これに対し上海料理は量が少ない。東北の人がそんな店に入ると、あまりの少なさに文句をいう。

面食というゴョーザがまず浮かぶが、中国のゴョーザは基本的に「水餃子」である。今では冷凍餃子もあるし専門店も多くなったが、本来は日曜などに家族挙げてみんなで作る。キムチと同様、家庭の味が一番というわけだ。餡はもちろん皮も自分で作る。わたしも昔、中国からの帰国者たちとつきあっていた時代に教えてもらった。学生を家に呼んで何百個とつくった時代もある。そんなときは、妻が餡をしこみ、わたしが皮を粉（強力粉）から作る。皮は丸く伸ばすのに年季がいる。北方の餃子は皮が比較的厚く、中味が多い。これを茹でるわけだが、最後にこの茹で汁を飲めば通である。中国語ではこれを「原湯化原食」と呼ぶ。餃子を茹でたお湯は餃子の消化を助けるというわけだ。

餃子の調理法にもいろいろあって、茹でるのが基本だが、焼いたり、蒸したり、揚げたりする方法もある。餃子の専門店では、「餃子宴」といって、このフルコースを提供しているところもある。

焼売も日本の市販のものとは違って大きめである。北京に「都一処」という老舗があるが、この焼売は皮が厚くて好きではない。昔、愛大に来ていた温州出身の劉青然先生がつくった焼売は絶品だった。

面で作ったものといえば、「油条」「油餅」がある。どちらも揚げたもので、前者は細長く、後者はひらべったい。これを豆乳などにつけて食べる。1995年に北京の日本学センターで教えていたころ、中医の先生のところへ通っていたが、その先生は診察前にこの「油条」をよく食べていて、「お前も食べるか」といって薦めてくれたことがある。家で朝ご飯を食べる暇がないので、途中で買って職場で食べたり、通勤途中、お店で食べたりするのである。

「包子」というのも朝からよく食べる。肉が入っていれば肉まんだが、野菜やいろんなものが入っていて安くておいしいものが多い。これだけを食べていれば安くすむが、しばらく食べるとやはり厭きる。

中国の「面条」は日本の「うどん、そうめん、きしめん、スバゲッテイ、そば」などの総称でもある。「湯面」ということばがある。「湯」は湯でなくスープのことで、「スープ面」のこと。それはつまり、中国の面の原型はスープのないうどん—ちょうど伊勢うどんのようなものだ—わたしは考えている。ことわざに「送行的餃子、接风的面」というのがある。そのいわれはいろいろあるが、人を送るときには餃子を食べ、人を迎えるときにはうどんを食べるという意味である。わたしは誕生日がお盆で、ここ数年は京都で家族集まって、送り火を見ながら祝ってもらっている。何年も前、一人で北京へ行ったときは、北京の友人がみんな「長寿面」というのを特注して祝ってくれたことがある。これは、一本の面で、途中で切らずに食べるのが流儀である。(実際は不可能だが)

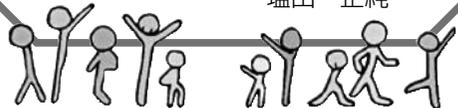
中国人の食生活に関してどうしても話しておかなくてはならないのは、かれらは冷たいもの、生のものを嫌うという点である。さしみは若い人は大胆に食べる人もいるが、苦手だという人は多い。卵かけご飯などは拷問に近いだろう。目玉焼きは基本両面焼きである。水は基本的にわかつて飲むが、最近では冷水、お湯を選べる機械ができていて、冷水には慣れてきているが、日本のように冬にも氷水が出るのは絶えられない人が多い。ビールも基本常温で、夏でも黙っていれば常温のものが出てくる。揚州のレストランでそんなことがあって文句をいいたら氷を持ってきて、これを入れて飲んでくれといわれたことがある。

## 香港で飲茶を!

### 中国南方の食文化の粋を愉しむ

国際コミュニケーション学部

塩山 正純



東西南北でバラエティーに富んだ中国の食文化で、南の代表格と言えば広東料理。俗に「广东人有翅膀的除了飞机，有腿的除了板凳，什么都吃（广东人は羽の有るものは飛行機以外、脚