

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と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)

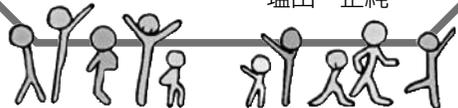
中国人の食生活に関してどうしても話しておかなくてはならないのは、かれらは冷たいもの、生のものを嫌うという点である。さしみは若い人は大胆に食べる人もいるが、苦手だという人は多い。卵かけご飯などは拷問に近いだろう。目玉焼きは基本両面焼きである。水は基本的にわかつて飲むが、最近では冷水、お湯を選べる機械ができていて、冷水には慣れてきているが、日本のように冬にも氷水が出るのは絶えられない人が多い。ビールも基本常温で、夏でも黙っていれば常温のものが出てくる。揚州のレストランでそんなことがあって文句をいいたら氷を持ってきて、これを入れて飲んでくれといわれたことがある。

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

のあるものは腰掛け以外、何でも食べる)”と
言われるように、広東には豊かな食文化が栄え
ていて、愛知大学の前身の一つ東亜同文書院の
学生も当時のフィールドワークの日記に「広東
料理の名は中国第一の名をほしいまゝにする」
と記しています^①。なかでも香港は百数十年の
イギリス統治時代を経験し、1997年の中国返還
後も、東西文化が融合した独自の食文化を発展
させて来ました。今回特に紹介したいのが、そ
の香港の“飲茶”です。



楽しそうなおっちゃん三人組

“飲茶”と言っても、国内で身近にイメージ
できるのはミスの「飲茶」くらいかも知れま
せん。中国の『現代漢語詞典』第七版(2016)
は“飲茶”を“到酒楼、茶楼喝茶、吃点心等、(中略)
是粵港一带流行的生活方式(レストランで茶を
飲み、点心等を食べる(中略)広東・香港一带
に流行する生活スタイル)”と説明し、日本の『明
鏡国語辞典』初版(2003)では「中国で、茶を
飲みながら『点心』を食べる軽い食事」と記さ
れていて、いずれも「飲む・食べる」に重点を
置いています。しかし、私の感覚では、“飲茶”
は、提供されるお茶や点心はもとより、サービ
スや、空間・時間の過ごし方までを言い表した
ことばです。テーブルについて、お茶を注文し、
点心をつまみ、お喋り、新聞、雑誌、スマホ等々、
賑やかな空間で、めいめいが気ままにゆったり
した不思議な時間を過ごす習慣を指すのだと思
います。

洗練された点心を楽しめる高級店やモダンな
店から、点心の見た目はイマイチでも伝統に裏
打ちされた味で勝負する庶民的な店まで、格式
もさまざま。注文スタイルは三つあって、店員
さんに口頭で注文するスタイル、オーダーシー
トに鉛筆で記入するスタイル、そして、点心の
ワゴンがフロアを巡回する伝統的なスタイルが
あります。私なんかは、次は何が来るのだろう

とワクワクしながら過ごす伝統的なワゴン式
の雰囲気や「たまらんなあ」と思うわけですが、
現在ではコスパなどの事情でオーダーシート
が主流になっています。ワゴン式はもはや消え
ゆく運命にあるのか、香港島、九龍合わせても、
もう数軒しかありません。

数少なくなったワゴン式のお店ですが、私の
イチオシは上環にある『蓮香居』です。そこ
から中環寄りに数分歩くと本店格の『蓮香樓』が
ありますが、『蓮香居』はその姉妹店として今
世紀になってから開業した比較的新しいお店
です。それでも、地元民からの愛されっぷりは半
端なく、早朝6時の開店からほどなくして満席
になり、フロアは蜂の巣をつついたような広東
語の喧騒です。但し“飲茶”は午後売り切れ
と同時に即終了なので要注意です。

私は香港に行くとき必ず早起きして『蓮香居』
に出掛け、時計廻りにまわるワゴンのスタート
地点に近いポジションの確保を目指します。そ
うでないと、自席にワゴンが廻って来たとき人
気の点心はすでに完売、それで好物の“腸粉”
を逃すなんて悔やんでも悔やみきれません。ち
なみに“腸粉”はホルモン系ではなく、見た目
が「腸管」のような形状ゆえの“腸”で、エビ

や肉、チャー
シューを米粉
のぷるんぷる
んの皮で巻い
た点心です。
ワゴン式は、
シュウマイ、
蒸し餃子、鳥
肉の湯葉卷、



塩山の好物、肉の腸粉

チャーシューまん、エッグタルト、広東式カス
テラ、そして“腸粉”、お目当ての一品がいつ
来るのか、ワクワクしながら、ゆったりとお茶

を飲んでウェ
イティング状
態を愉しむの
も醍醐味なの
です。お目当
ての“腸粉”
が来ると思わ
ず心の中で



オーダーシートとえびシューマイ

ガッツポーズ！おばちゃんから点心を受け取る毎に、スタンプを一つ押してもらいます。満足したら、このカードをカウンターへ持っていっ



ワゴンとおばちゃん

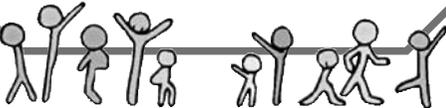
てお会計を済ませ、幸せな気分とともにお店を出ます。ちなみに代金はお茶プラス点心四つで大体1,500円から2000円です。

名古屋から香港へは、キャセイ航空と香港エクスプレスが飛んでいます。先日の授業の帰り際、「明日から香港で一す」と言って出かけた学生二名が利用した香港エクスプレスは関空発とは言え、なんと往復16,000円。名古屋発も最安値は20,000円前後。実は名古屋から“飲茶”へのハードルは意外に低いのです。ネットでリーズナブルな切符をこまめにチェックして、香港にエイヤッと飛んで“飲茶”のハシゴを楽しんでみては如何でしょうか。もちろん、この二人の学生にも『蓮香居』を薦めたことは言うまでもありません。翌週の授業で彼女たち曰く「行って来ましたー。店のお薦め、肉の湯葉巻きが美味しかったでーす」とのことでした。

①『東亜同文書院大旅行誌32 大陸遍路 第三十八期生 第三十九期生』pp.300-301。

いいえ！これはロシアの伝統料理です！

経済学部 清水 伸子



1. それ、なに料理？

「お茶」は、英語では【ti:】、フランス語では【te】、ドイツ語では【te:】、中国語や韓国朝鮮語、タイ語では【cha】、ロシア語では【chaj】という音で表される。つまり、世界の言語は、「お茶」を表す語の最初の音が閉鎖音【t】なのか破擦

音【ch】なのかで、大きく二つのグループに分けられるのだが、その理由をご存じだろうか？

これは、「お茶」が、その発祥の地である中国からどういうルートでその地に伝わったのかの違いなのだそうだ。中国から、シルクロード経由をはじめとする陸路で「お茶」が入った地域では、破擦音【ch】で始まり、中国南方から、南インド会社を経由して入った地域では閉鎖音【t】で始まると言われている。

しかし、現在、日本茶を中国茶の一種と考えている日本人はいないし、紅茶を中国茶の一種と考えるヨーロッパ人もいない。

お茶と同じように、世界中、おおよそ同じレシピで作られているが、それぞれの国で伝統料理と認識されている料理が世の中に存在する。

今回は、ボルシチ（赤カブのスープ）やピロシキではなくて、そういうロシア料理を紹介しよう。

2. ペリメニです！ギョーザではありません！

ペリメニ<пельмени>は、小麦粉の皮で肉のパテを包んでゆでてある料理で、どの露和辞典でも「(水) ギョーザ」と訳されている。

学食でも見かける、ごく一般的な料理であり、私も何度か学食や招待された家庭で食べたこ



とがあっただが、私にとってのペリメニは、露和辞典の訳の通り、どこからどう見ても「水餃子」だった。

実は、私は、ペリメニに苦い思い出がある。

ロシアの大学の寮に滞在していた時、親しくなった寮母さんがペリメニ作りに誘ってくれた時のことである。

餃子なら、日本で中国人と一緒に作ったことがあるんだけど、と思いつつも、せっかく誘ってもらったことだし、ロシアならではのレシピもあるかもしれないと考え、ペリメニ作りに参加することにした。

寮母さんは、料理を始める前に、材料と料理手順を説明してくれたのだが、それは中国人と