

第1回

中国

山田七絵

海外旅行が身近になった昨今、世界の美食に関する情報は巷にあふれている。しかし、必ずしも私たちの口に合うとはいえない奇妙な食べ物情報も多くない。当然のことながら一般的な旅行者にとって有用な情報ではないからである。しかし、異国での衝撃的な食との出会いによって自分がよそ者であることを痛烈に自覚させられ、その地域の社会や文化により深く触れるための契機となった経験はないだろうか。

開発途上国に長期的に関わる研究者や実務家の多くは、好奇心あるいは生活上の必要から現地の食習慣に馴染もうと努力した経験があるだろう。他の習慣はある程度適応できて、長年母国で育まれてきた味覚は最も保守的なもののひとつである。飲食物は直接体内に取り込まれるものであるから体質と齟齬を来すこともあり、努力次第でどうにかなるものでもない。本連載では研究者が世界各地で経験した食をめぐる

衝撃的な体験を、その地域の社会や文化への考察も交えつつ、思う存分語っていただきたい。読者諸氏も一緒に目くるめく珍食の旅に出かけよう。

●多様かつ深遠なる中国の食文化

随より始めよ、ということと筆者が初回を務めさせていただく。筆者は中国の農村研究に従事している。長い歴史と広大な国土を誇る中国はまさに美食、珍食の宝庫である。人々の食にかける情熱はすさまじく、見知らぬ者同士でも食べ物のことを話題にすれば話が尽きないというお国柄である。夫婦共働きが基本ゆえ、男女問わず料理上手が多く食材ひとつとっても選比方、調理法に至るまで延々と話が続き、さらには故郷の味自慢が始まってしまふこともある。

一部の外国人は、中国人は何でも食べると認識しているが（実際そうという側面もあるが）、実は中国の食文化は地域の固有性が強く、保守的ですらあると思う。日常的に外国料理を食べる日本人と異なり、大半の中国人は基本的に毎食中華料理を食べる。日本の中華料理店では四川料理の麻婆豆腐と北京ダックが共存しうが、中国では店ごとに北京料理、四川料理、広東料理など料理の系統が明示されており、原則その地方の料理しか出さない。近年大都市では中国各地の料理を出す店も増えたが、味付けが都会人向けに標準化されており、やはり本場の味にはかなわないようである。個人的な経験からいっても、やはり地方都市や農村のほうが地方色の濃い、面白い食べ物に出会うことが多い。

衝撃的な食との出会いというものを筆者なりに類型化すると、以下の三つに分類できる。すなわち、(1)本来食べる習慣がない食材の登場、

(2)慣れ親しんだ食品だが味付け、調理法などが異なる、(3)安全かつ十分な食べ物を得られないといった状況である。この類型に従い、中国北部、特に筆者がかつて一年滞在した山東省青島での経験を中心に紹介したい。

●其の一.. 食べ慣れない食材

渤海湾に面する港湾都市の青島は一般的にはドイツ租界時代の洒脱な街並みや青島ビール、新鮮な海産物で知られる（そのため痛風罹患者数が全国一とも聞く）。しかしひとたび内陸の農村に入れば、素朴かつ豪快な伝統料理の宝庫である。当地の料理は地元の新鮮な野菜や魚介類を使った醤油ベースの塩辛い味付けが特徴で、香辛料が控えめな代わり大量のニンニク、ネギが用いられる。一皿の分量もかなり多い。山東省は冷涼で乾燥した畑作地帯であり、小麦粉で作った饅頭、餅（中華風のパン類）や麺類、トウモロコシや雑穀の粥が主食である。農村では単餅という薄焼きの大きなパンに生野菜、ネギ、ニンニク、味噌を挟んで齧り付く。野趣あふれる味わいだが、噛み応えがあるので軟弱な筆者の顎は疲弊する。最近直木賞を受賞した参考文献①では、台湾人の主人公が青島出身の豪気な祖父がいつもニンニクの臭いをさせていたことを回想する場面がある。甘めで繊細な味付けの南方料理と塩辛く土の臭いのする山東料理は、同じ中華料理といえどもまったく異なる。

山東独特の食材の代表格は昆虫やサソリである。宴会では栄養価の高い高級食材として塩炒めや素揚げが頻りに登場する。セミの成虫は口に入れてしまえば特にクセもなく、じつくり揚げたエビの頭部に似た食感だ。冬に油断していると幼虫が出てくるが、成虫より柔らかく食べ



写真1：山東省農村の宴会風景（筆者撮影、以下同）

やすい。しかし、土産に持たされた料理の残りの包みに大量のセミが入っていた時には仰天した。味でいえば筆者は華北や東北一帯で食べるカイコの蛹のほうが苦手である。串焼きや炒め物が多いが、燻製チーズに似たつやのある外皮はやや硬く、歯を立てると消しゴムを噛んだような粘着質の食感があり、独特の臭みがある。なお、中国人の間でゲテモノ食いといえば広東省を筆頭に南部地域を指すので、筆者の体験などまだ序の口である。

写真1は農村の宴会の様子である。食卓には素朴な野菜料理のほかセミやイナゴの炒め物が並ぶ。水滸伝の舞台、孔子の故郷である山東省の人々は伝統的に情に厚く礼節を重んじる。農村幹部の酒や料理の勧め方も半端ではなく、筆者もアルコール度数五〇度以上の白酒による幾多の乾杯合戦を潜り抜けてきたが、現政権の取締りが功を奏したのか最近あまり飲まずに済むようになった。

●其の二…予想を裏切る味

中国北部の主食である饅頭には様々な種類があるが、山東名物の「大饅頭」は最大級だ（写真2）。筆者が青島仰口海岸で食べた物は子どもの頭ほどあり、身が詰まって硬く、ずしりと重い。真っ白な外観から餡入りの軟らかい「包子」を期

待するが、どこまで食べても餡はなく、腹持ちが良いが味は極めて単調である。筆者は数口食べると喉が詰まりそうになるが、地元の人は大量に買っていく。ある山東人曰く、白米こそ何も味がなく耐え難い代物であるそうだ。

外国人の多い大都市を除き、中国の洋食は値が張るうえに不味いことが多い。ある時判断を誤って青島市内の某外資系ホテルでスパゲッティを注文した。やがて外見だけはメニューの写真と寸分違わぬ一皿が運ばれてきた。一口食べると、ほとんど塩気の無い、マーガリンと生クリームを練ったような油ぎったソースと生煮えのタマネギが茹で過ぎた麺に絡まり、えもいわれぬ不協和音を奏でていた。涙を浮かべつつ何とか飲み下し、麺だけを数口食べたところで降参した。実物を一度も食べたことのない、器用な料理人が作ったとは思えない。

最後にもうひとつ。中国人は身体を冷やすことを嫌う。ビールは夏も常温で出されることが多い。ある冬農村の宴会で、零下の戸外に置かれていたビールが自然に冷えていたのだが、なんとこれを湯気の立つ洗面器に入れて温め始めたではないか。人肌の爛ビール味の想像にお任せする。

●其の三…食糧難と食品安全問題

計画経済時代の慢性的な食糧不足は遠い記憶となった。文革期には「憶苦思甜」（鄧小平の言葉。旧時代の苦しい暮らしを思い出し現在の幸せを再認識すること）のため故意に粗末な食事を取る「憶苦飯」なる行事が行われ、雑穀やトウモロコシ粉で作った蒸しパン「窩窩頭」、蒸し芋などの質素な田舎料理が供されたそうだった。かつての「憶苦飯」は近年大都市で流行の文革

懐古レストランや健康志向の人々の間でも人気があるが、ブームとは無関係に農村では今も同様の料理が残っている。大半は素朴な味わいで抵抗はないが、小麦粉をまぶして蒸したサツマイモの葉をニンニク醬油につけて食べる「蒸地瓜葉」は苦手だ。満腹感を得るために塗した小麦粉に十分火が通っていないことが多く、粉っぽくて飲み込むのに苦労する。まさに現在の豊かな生活に感謝したくなる代物である。

食糧難の代わりに出現した厄介な問題が食品安全問題である。取締りを掻い潜って次々と創意工夫に満ちたニセ食品が登場し、外食業界に「地溝油」（飲食店や下水から回収した使用済み油を精製した違法の食用油）が出回っているという報道を聞けば、美味しい中華料理も安心して楽しめない。食の安全は、食べることが大好きな中国人の人々の一番の願いではないだろうか。

（やまだ ななえ／アジア経済研究所 環境・資源研究グループ）

《参考文献》

① 東山彰良『流』講談社、二〇一五年。



写真2：青島流亭空港で売っていた1.5キロの「大饅頭」。