

味・ざい・くばらん

黄 成武

男子厨房に入るべし

旨い物に対する執着心

店の料理と家庭の料理

中華街の味

旨い物を味わうには

男子厨房に入るべし

日本の生活習慣では、男性はむやみに厨房に入るものではないとされている。最近になって、台所で料理をつくる男性が増えてきたようだが、それでもきわめてまれなことである。これに比して、中国人男性は、しばしば台所でたちはたらく。

中国人の生活習慣と日本人のそれとを比較した場合、当然のことながら相違点を多岐にわたって認めることができる。その中でも、食生活にまつわるものほど、その相違が顕著にあらわれているものはない。その相違は、ちょうど日本人の食生活習慣をさかさまにしたのが中国

人のそれであるといっても過言ではあるまい。中国語の挨拶で、「你好」という言葉が用いられることはよく知られているが、この言葉は主に公式の場もしくは初対面の相手に対して用いられ、それにはいわば社交辞令的な要素が多分に含まれている。そして、実際の日常生活の場においては、むしろ「你吃飯了嗎？」（食事は済みましたか。）という挨拶の言葉が普通に用いられている。このことは、中国にあっては、日常生活の中で、食事を共にすることが、他人とのつきあいの上で、いわば原点ともいえる役割を果たしていることを、示唆しているものと思える。

日本の習慣では、食事の最中に口をか

わさないのが普通であり、ただ黙々と早く食べ終えるのがよしとされる。これに反して、中国人が食事をとる時には、口角泡を飛ばし、時間を充分にかける。実際に想像を絶するほどにぎやかな空間を作りあげそれを享受する。また、たとえ食事時であろうが、かまわず他人宅を訪問し、訪問された側もまた食事時ではないからといって、訪問客に食事を出さないこともない。とにかく、人が集まりさえすれば、そこには必ずといってよいほど食べ物が介在して、雰囲気盛り上げるための潤滑油の役割を果たしているのだ。さらには、客は出された料理についてまで委細かまわず批評してやまないのである。そのような食習慣の中で育った

中国人は、必然的に味についてすこぶるうるさくなり、一言言を有するようになる。

ただ単に料理の味についてうるさいのかというとそうでもない。普通の中国人であるならば、誰かれとなく料理が作れるのだ。もちろん、男性が厨房にいてもすこしも違和感を与えない。私事ながら、私もすでに小学生の頃から台所に出は入りして、腹をすかせて学校から帰るや、すぐさま台所へいき、ありあわせの材料で食べ物を作っていた。友人の話も総合しても、大体似たりよったりである。そのうえ、両親の作る料理をたべ、また作る場面を台所で数限りなく目撃したりしたため、いつしか舌は肥えて

しまい、門前の小僧よろしく、料理を作る腕前もあり、いつの間にか味についてうるさくなってしまったのである。いかえれば、このような環境に育った者は、こと中国料理に関して、みなコックたるべき潜在的な能力を身につけてしまっただ。

今でこそ、華僑にも日本社会で生きるための他の道が開かれるようになったが、かつて不幸にしてそうでなかった時代に、大学を卒業しながらも、コックという職業につき、糊口していた中国人が多かった裏には、みなこの肥えた「舌」と、見よう見まねながらも、台所に出はりりしていた経験が、それを可能にさせていたといつてよいであろう。私も例外ではない。ただ私の場合、このコックという職業が肌にあっているからやっているだけのことではあるが。

旨い物に対する執着心

ここで、中国人が旨い食べ物に対して、どれほどの執着心を示すかを、二、三具体例を挙げて紹介してみたい。

私の父は、無類の食いしん坊である。決して美食家ではないのだが、実に旨い物を知っている。つまり舌が並はずれて肥えているのである。父と食べ物にまつわるエピソードは、数えきれないほどあ

るのだが、今ここに紹介するのも、そのほんの一例にすぎない。一昨年の五月に、父は四〇年ぶりに中国にいわざわざ里帰り旅行をした。なにせ四〇年も自分の生まれ故郷を目にすることがなかったのであるから、意気揚々としてでかけ、仕事を放り出したまま、予定よりもおくれで、一カ月以上中国に滞在して帰国したのも無理からぬことであろう。他聞にもれず、両手に余るほどの土産物を買ってきた。一般的に、旅行の土産、それも外国旅行の土産といえ、なるべく量のかさばらないしかも比較的高価なものを買ってくるのだが、父はそのような土産物のほかに、ふた包みのわけの分からない乾燥した野菜を持ち帰ったのだ。他の品々に比べかさがいちば大きく、何も好きこのんでこんなものを買ってこなくてもよさそうにと訝しく思った。父は必死になって、その乾燥野菜のいかに旨いか弁解にこれつとめるので、いく分その旨さに期待を抱いたことも事実ではあったが、それ以上に啞然とする気持の方が強かった。何の野菜を干したのか、いまだに分からないのだが、いざ実際に、それを用いた料理を食べたその瞬間、父のいったことが決して大げさでないことを知らされた。豚のバラ肉と煮られたその味は得もいわれぬものがあり、絶品と称してもよかった。と同時に、戦後のい

まだ食べ物の豊かでなかった時代に、母が春になると摘んできて、庭先で干して作っていた、乾燥ヨメナのなつかしい味を思い出したのだった。私は謙虚な気持で、父の旨い物に対する執着心に脱帽したのだった。それからというものの、家族全員がこの乾燥野菜の味をほめたたえるもので、意を強くした父は、中国旅行にでかける友人がいるたびに、この乾燥野菜を買ってくるよう依頼するので、最近では、しばしばこの旨い味をあじわえる機会に恵まれるようになった。ちなみに、父の郷里は、江蘇省鎮江市郊外のある農村。現在では人民公社となっている。

これに類する話は、いたるところにころがっている。それこそ枚挙にいとまがないといつてよいほどである。次に紹介するのは、母の友人である老婦人の話。現在では、ひまと金にまかせて、しばしば外国旅行にでかけるといった悠々自適の生活をすごしている。この老婦人、先日台湾にいる知人をたずねたとかで、帰国後土産をもってきてくれた。その土産というのが、何と二把のニラであった。ニラといっても、日本で普通見かけるあの深緑色をしたものではなく、ほぼ黄色に近いうす緑色をしており、普通のニラを脱色したような感じのする色をしている。旨いこともさることながら、非常に

めずらしいものだから、わざわざ買ってきたというのだ。前述した父の場合には、乾燥野菜であるからまだしも、この老婦人が買ってきたものは生のままのものだった。上には上がいるものだと感心もし、何だかバカバカしくさえ思えた。でも父の乾燥野菜の時と同じで、アサリのムキ身と炒められたそのニラの軟らかく旨いこと。とても日本で見られる緑色をしたニラの味の比ではなかった。この老婦人、その次の旅行の土産には、「ゴーパー」(どのような漢字をあてるのか分からない)と称する水中に生える植物の髓を持つてきた。その時私はもう驚きもしなかったしもちろんあきれたりもしなかった。ただまた旨い物が食べられるという期待でいっぱいだった。豚肉や蝦と炒めて食べたのだが、いうまでもないことだが、非常に旨かった。もちろん、その老婦人のこのような食べ物に対する執着心に脱帽したことも言を待たない。

さて、次の話はヘチマについて。ヘチマといつても、ここで紹介するのは食べられるヘチマの話である。このヘチマ、中国語では「絲瓜」とかかれ、私たちがよく見かける庭先などに植えられるヘチマとは姿形とも似ても似つかない。類似点を挙げれば、晩夏に実をつけ同じ黄色い花をつけ、つる草であることぐらいであろう。瓜の表面には、「絲瓜」

の名の示すとおり、多くの線が走っており、形も日本で見かけるヘチマほど大きく、大きくしかも不細工ではなく、紡錘形の、とてもスマートなものである。長さは六、七〇センチほどになる。料理する時は、まずヘチマの皮をむき、乱切りにしてから、卵と炒めたり、またスープにして飲んだりする。私に、夏の季節の到来を最もよく伝えてくれる食べものがこのヘチマである。しかし、このヘチマを自宅の庭先に植えようとしても、日本では種がなかなか手に入らない。私の所では毎年梅雨時になるとヘチマの種を播き、夏になって実をつけると、種用のために形のよいものを一本あるいは二本残しておく。そして、翌年また植えるとい

ったことを繰り返している。ただ、管理が比較的難しく、絶えず充分に水を注ぎ、陽当りにも気を付けなければならぬ。それでも、食べたさ一心に、丹精こめて育てあげる。たまたま今年、引越したせいもあって、残念ながら全滅してしまった。だが、幸運なことに、引越先のすぐ近くに住んでいる友人宅を夏にたずねたら、偶然にも庭にヘチマが植わっているのを見つけた。さっそく、来年用の種を譲り受ける約束を取りつけてしまったことはいうまでもあるまい。話を聞くと、そこに植わっているヘチマの種は、何と、はるばる広東から持ち帰った

ものだそうである。

以上私の身近かな人の例をとりあげただけだが、中国人の旨い物に対する執着心が、いかにすさまじいものかわかっていただけだと思うので、この話はこの辺で終わることにする。

店の料理と家庭の料理

店でしか中国料理を口にしたことのない人（テレビ・ラジオの放送や、料理の本で紹介されている料理の作り方は、料理店のそれとは本質的に相違が認められないので、ここでいう家庭料理とは区別する）は、中国料理について、一定のイメージを抱いているであろう。油でギラギラとしており、味も比較的くどいものだというイメージを。実際、料理店で見られる料理の一部を除いた大多数はそうであり、そのようなイメージを持つに至るのも無理からぬことである。

では、なぜ料理店の料理はそのように油っこく、しかもくどいのであろうか。主な理由を挙げると三つある。一つにはラードを用いていること（これは大豆油で代表される植物油がラードに比較して価格が高いことによる）。二つには、片栗粉を用いること（保温と同時に味を材料にからみつかせる働きがある）。さらには砂糖を比較的多量に用いること（こ

れひとえに客の好みにあわせた結果そうなってしまったのであろうことが予想される。概して日本人は甘味を好む。と同時に作る側に見れば、味をごまかすには砂糖が一番適している）。

片栗粉、砂糖はおいておくにしても、油の使用量だけを見ても、実に膨大な量を用いるのである。ただでさえくどいラードである。一例を挙げると、単に野菜を炒める時でさえ、事前に油で一度揚げることさえする。よし、中国料理を食べつけている中国人であったとしても、毎日このような料理を食べていたら、すぐにやけがさしてしまうのである。ひとつ断っておくが、野菜だけの炒め物、あるいは材料が比較的淡泊でありその上塩味のもの、かえってラードを用いた方が、コクがあつて旨い。

では、中国の家庭料理はいかなるものかといえば、多分想像できないであろうが、すこぶるさっぱりしている。確かに、日本の家庭料理とはちがいが、油をたっぷり用いるが、サラダ油など、植物油を用いるので、見た目よりは随分とさっぱりしている。そして、料理店に比して、用いる量もごく少ない。砂糖も、煮物などの料理を除き、ほとんど用いない。私の家では、年に一キロの砂糖があれば充分間にあつてしまう。片栗粉にいたっては、殆んど用いることはないとい

っても過言ではない。

中国料理店の料理を系統別に比較した場合、広東系の料理が上海系よりも、味がくどいとされているが、家庭料理に関していえば、広東人家庭で食べる料理の方が、ずっとさっぱりとしている。現在の中国ではどうかというと、昨年私の妻が中国旅行をしたのだが、話によると、各飯店（旅館・ホテル）で食事に出された料理は、私の作る家庭料理と、味の点からいっても、種類からいっても大差がなかったということなので、やはりさっぱりした物を日常食べているらしい。ちなみに、中国においては、ラードの方が植物油よりもずっと高いということである。

日常では、さっぱりした家庭料理を食べているというものの、料理店へ出かけていくこともちろんある。料理店では何を食べるのかというと、家庭ではできないもの、それは例えば非常に手間ひまのかかるものだと、なかなか手に入りにくい材料の料理などであり、決して自分の作れる料理は食べない。出かけていく店もほとんど決めており、その上、どの店で何を食べるのかも必ず決めておく。そして、どの店の何が旨いかという情報は比較的簡単に得られる。何しろ、味にうるさい中国人が、周囲にいやというほどいるのだから。そのような情報を

入手するや、すかさず味見をしに行き、ひとしきり批判を加えることはいうまでもない。

ここで、具体的に「青椒肉糸」ピーマンと豚肉の線切り炒めを例にとり、料理店の作り方と、家庭での作り方との違いを述べてみたいと思う。まず料理店の場合だが、用いる材料、つまりピーマンと豚肉、それにあわせ材料として用いる筍を線切りにしておく。豚肉は、卵・塩・片栗粉等で下ごしらえをあらかじめしておく。煙がでるぐらい鍋を熱し、多量のラードを入れ、ほどよい温度になった豚肉をおろし、つぎにその油の中にピーマン・筍を入れ、揚げ、さっと取り出す。以上の手順は、ほとんど瞬間といっているぐらいの時間で行う。それは、料理店で使用しているガスの火力が家庭のものとは比較できないほど強力であるからなのだ。次に取り上げた材料の油をよく切り、酒・醤油・砂糖・葱等の合わせ調味料を鍋におろし、そのあと材料を入れ、水とき片栗粉を適量入れ、からめあわせてできあがる。

一方、家庭で作る場合には、事前に線切りに切ったピーマン(時には干し椎茸)を、充分熱した油で炒める。このとき注意すべきことは、油の中に一つまみほどの塩をあらかじめ入れておくことである。こうすると、ピーマンがほどよく炒

まり、決してしんなりしすぎることはない。炒まったらそれを取り出し、そのあと再び鍋を充分熱する。油を入れ、やはり線切りにした豚肉を入れる。豚肉の表面の色が茶色に変化したら、酒と醤油を入れ味を豚肉になじませる。それから炒めておいたピーマン等を鍋におろし、しばらく炒めればできあがる。料理店のものは、ラードを用いるせいもあって、熱がさめてしまえば味が落ちてしまい、とても食べられたものではないが、家庭のものは、むしろさめ加減の方が、味がピーマンにしみこみ、どちらかといえば、おいしいのである。

とまれ、同じ料理であっても、その調理の仕方などによって、できあがりや食べごろの時期など、随分違ってくるのである。

中華街の味

ほぼこの一〇年の間に、横浜は―それも主に山下町・山手地区を中心に―観光地の様相を呈してきてしまった。日本全国から、エキゾチックな地、横浜を自ざして、数多くの観光客がおしよせてくるようになった。そして、大棧橋・山下公園・フランス山・港の見える丘公園界隈を散策し、元町でショッピングをしてから、中華街で中国料理に舌鼓を打つとい

うのが、お定まりのコースとなっている。このような現象について、私自身多分にニガニガしくは思っているものの、そのような感傷は個人的なエゴであることも充分承知しており、地元の観光産業にたずさわっている人達にすればむしろ歓迎すべきものであることは推測できる。ただここで是非とも指摘しておきたいことは、横浜が観光地化することによって、中華街に食事にくる客層も、それにつれて随分変化してしまったことである。以前ならば、それこそ知る人ぞのみ知るで、中華街に足をほこぶ客の多数は舌の肥えた人達で占められていた。ところが、現在では、他県から雲霞のごとくおしよせる観光客を、主たる客として営業せざるをえない状況に陥ってしまったのである。

中華街で料理店を引きついでいる友人の話によれば、平日の客足はほとんどまばらで、いやになるほど閑散としているが、土・日になると、猫の手も借りたいほど忙しくなるといっているのである。以前には決してこのようなことはなかったと彼はいふ。客のほとんどは中国人かそれともお得意ばかりで、曜日にかまわず、毎日平均して客が入り、商売も比較的楽だったのだが、最近では、もし土・日に雨でも降られようものならば、全く商売にならないとなげいている。

観光客の意識を考えるに、その主眼は中華街で中国料理を食べるといふことのみにおかれ、味の問題は第二義的に処理されてしまっているのが現実であろう。なぜそういえるのかというと、ごく普通に考えても、土・日のあの混雑の中で、空席を見つけることさえ非常に困難であるうし、その上、よし味のよい店を知っていたとしても、必ずしも都合よくその店で席を確保できるとは限らないであろう。となると、客の方の選択権はほとんど行使できぬままに、ただ無差別に空席のある店にとびこんでしまうという現象がおきてしまうのである。とても味などを斟酌できる状態ではないのである。

また、それら歴大な数を捌かねばならない側の人間も大変である。客が空席を探す以上の忍耐と体力・気力が必要となってくる。かれらはただひたすら事務的に客をこなしていく。客をサービスする人もしかり、調理場で働く人もまたしかりである。かれらは血まなこになって駆けずりまわり、調理場の中のコックは味をいちいち確かめられなくなってしまう。そして味をごまかす。かれらは心の中で、このように自分達を戦場のような忙しさの中に陥れた客をのろいもし、反面このような時に訪れる客をバカにしたりますのである。では、実際に味をごまかすにはどうす

るのか。答えは簡単である。甘さを比較的好む日本人客に対して、砂糖をより多くして料理を仕上げればことは済む。いうまでもなく砂糖を加えれば、その分だけ料理はくどさを増すのである。そして客はそれを善ぶ。中華街の味が、最近甘くなってしまう一因はこんなところにもある。それでも客は、中華街にわざわざ足をこび、そうした料理を食べさせられながらも、味をほめたたえ喜々として帰っていくのである。

土・日に、たまたま友人などが来訪し、私自身万止むをえずして、中華街にかけざるをえないこともある。前述したように、たとえそのような時ですら、決して闇雲に知らない店には入らない。きまった店で、きまった料理しか食べない。少し混雑する時間帯をはずせば自分の目ざす店に席を得ることは比較的容易なことである。そのような時、きまつて一見して観光客と分かる他の客が、ことさら中華街にこなくても食べられる。たとえば、八宝菜・古老肉（スプタ）・麻

婆豆腐などを注文したりするのを耳にし、また実際に食べているのを目撃したりして、いやな気持ちに襲われる。可哀そうにさえ思えてくる。なぜ八宝菜・古老肉・麻婆豆腐なのか。確かに、たとえ同じ料理であっても他では味わうことのできない独特なうまさや、中華街に求めることができるかも知れない。でも、メニューには、それらのほかにめずらしい料理、それこそ中華街にしかないような料理が数多く載っているのに、なぜそのようなものを食べないのか、私には不思議に思えてならない。食はず嫌いだといってしまうえばそれまでだが、それにしても、メニューには材料の種類などが懇切丁寧に書かれてあるのだし、決していわゆるゲテモノに属するものもないのであるから、積極的に、これまで口にしたことのないような料理を食べてみたらよいと思えてしかたがないのである。

そのような観光客を相手にしているものだから、たとえ広東料理・四川料理などの看板をかかげてあったとしても、こ

く一部それら特徴を示すに足る料理を除き、出される料理は画一的になり、また味も画一化してしまうものも無理からぬことであろう。とはいえ、中華街の中国料理の味は、他の地のものに比し、いまだまさるともおとらない。それは値段の点からいってもいえる。やはりやすくて旨いことには変わらないと思う。それはひとえに、中国人コックが味をささえ、林立する店がしのぎをけずっているからである。

旨い物を味わうには

肥えた舌を持つことがやはり一番重要だと思ふ。本来ならば、単に肥えた舌のみならず、その肥えた舌で旨いと感ずることのできる料理を作れる技術を習得することが最も大事なことであろう。だが

そうなるには、長い時間と訓練が必要で、なかなか一朝一夕にはいかないであろう。したがって、とにもかくにも、なるべくば広く多種多様な旨いとされる

物を、金を惜しみながら、食べることであろう。こと中国料理に関しては、可能であるならば、誰か中国人の友人を見つけて、その家の御馳走にあやかるのが最も手取り早いかと思われる。前にも述べたように、中国人家庭では、客に食事をもてなすことは、ことさら特別なことではないのだから、遠慮なく旨い味を堪能できることはうけあいである。私の妻などは、ただ旨い物が食べられるという観点からだが、彼女の友人達から現代の玉の輿だといいはやされている。

次に重要なのは、旨い物に対する執着心を常に絶やさないようにしておくことである。旨い物に対する執着心があれば、旨い物はおのずとむこうからやってくるであろう。

とりとめもなく書きつづってきたが、以上述べてきたことのほかにまだまだ書きたいことが沢山あるのだが、紙幅の関係上、ここで筆を置くことにする。いずれ他の機会を持って書くつもりである。

〈横浜市立大学講師〉