

中国料理あれこれ

大 西 巖

日本では中華人民共和国を略して中共と呼ぶ。ところが中国の方では自分の国を支那とか、中共とか呼ばれることを極度にお嫌いになる。中共を訪れる人の心得第1条は支那、中共なる言葉を絶対に使用せず、中国と呼ぶべきであると教えられた。中国では中国共産党のことを中共と称するらしく、《中共へ行く》といえば《中国共産党へ行く》ということになるから意味をなさないと教えられた。また読売のようなやや保守系の新聞がいち早く中国と改めているのに、進歩的と考えられる朝日が今なお中共なる言葉を使用しているのは怪しからぬと懐疑しているご仁もある。

私も日本を発つ前から中国と呼ぶ訓練を始め、同行予定のK氏とお互いに支那、中共なる言葉1回でなにがしの罰金と定め、常に注意を怠らなかつた。出発の数日前、大阪での全国溶接技術コンクールで久しぶりに十佐の溶接屋、牛五郎親分に出あった。親分はしゃがれ声で

《先生、1月の中頃過ぎに高知へ来て講演してくれんかのう》

大阪まで出て来た彼の用件の一つを口ばやに果たそうとする。

《12月中頃まで中国へ行ってくるからちょっと困るなあ》

私は気の毒だったがお断りした。

《それなら四国と近いから帰りに1日だけお寄りしてくれんかのう》

彼はこともなげに言う。

《いや、日本の中国へ行くのではなく中共の中国へ行くのだから》

彼は漸く了解したらしく

《そんなら春までのぼそうや》

日本人なら中国といえば岡山、広島などの地方と思うのが当たり前である。中共のことを素直に中共といわないから話がこんがらがる。

日本人のいう中共は中国共産党のことではなく、中華人民共和国の略称であり、ほかには何の意味もない。支那という国は現にないのであるから固有名詞やドイツ語、英語などのとき以外は用いぬがよい。また昔の満州は今

は東北と呼ばれ、日本の東北と混同し易いけれども、満州はすでにないのだから不便をしのんでも東北と呼ぶべきだろう。しかし中華人民共和国は現実に存在しており、中共はその略称であるから何の遠慮もないはずである。先方にもいろいろと事情があるのかも知れないが、こちらにも家庭の事情があるので、先方の思う通りには参らない。その節は悪しからずといたいところである。しかし真に勝手な話だが、料理だけは中共料理といたくない。数千年を経てきた料理の歴史に敬意を表する意味もあるが、中華料理か中国料理という方がおいしそうである。それに中国料理といっても広島の“牡蠣めし”と間違える人も少なからうから。

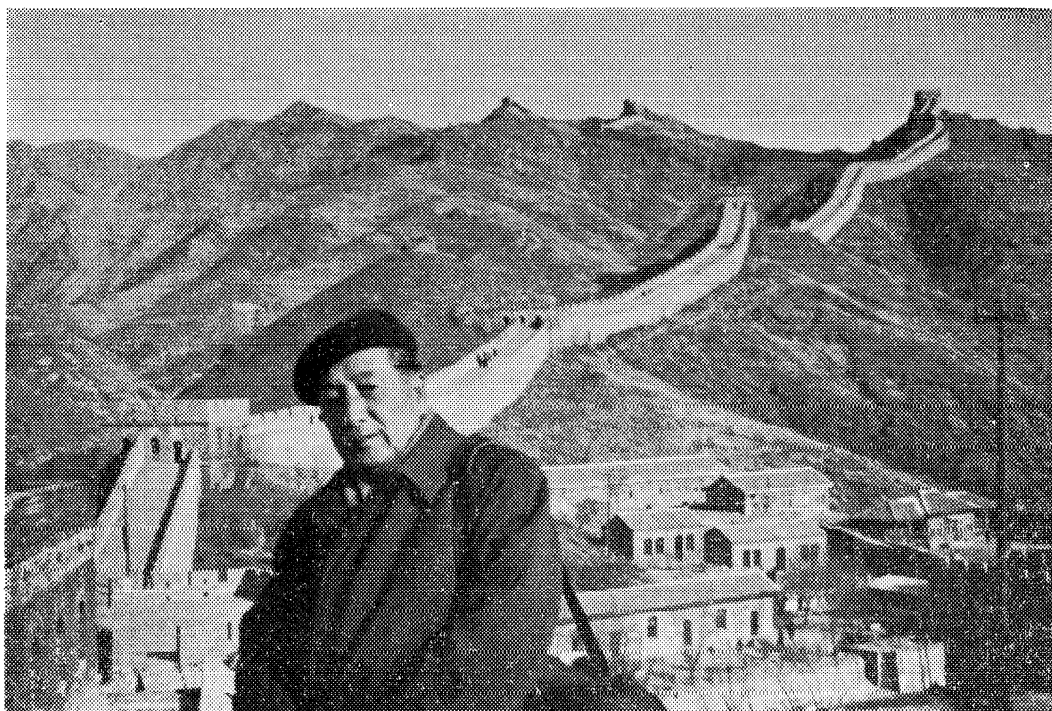


私の出発が間近かに迫った頃、私は通勤途中でH先生から広州の有名な蛇料理について伺った。

《蛇は関西のちり式、つまり水煮きで食べる。少し土臭いので、だしの中に予め菊の花びらを浮かべておいて臭を消す。凄い精力がつくそうな》

先生の最後の言葉は魅力的ではあったが、私の印象に深かったのは蛇の肉が土臭いというリアルな事実の持つ圧力と菊の花びらを浮かべた詩趣とであった。さらに広州では鼠の胎児を料理に供するようであり、中国料理の粋は広東料理であろうと考えていた。

しかし向うへ行ってみると、中国料理として有名なのは広東（広州）料理だけではなく、北京料理を始め、四川（重慶）料理、湖南（長沙）料理などそれぞれの特徴を持ち、中国内では有名である。一般に四川、湖南の料理は北京、広東にくらべて辛い。ご馳走は動物肉類が一般的であるが、武漢のご馳走には魚類が多いようである。主食は南方は米、北方は小麦（饅頭）である。武漢は広州、北京の中間であるが、北京料理に近い。米といっても日本のように弾力性に富んだ“銀めし”ではなく、小粒の脆いおまんまである。炊き方も日本とは違うのだろうが、うっかり大きなくしゃみでもしようものなら、お茶碗の中のごはんの大半は茶碗外へ散乱する。それでも北へ寄れば少しは粘さが出てくるようである。台湾でも南端近くの米は脆く、北端近くの米は粘いのだ



写真は八達嶺を背に筆者

から気候と関係があるらしい。

中国は台湾とは比較にならぬ広さであり、広州 23°C の日に北京は -5°C であり、お年寄りでは言葉さえも通じにくくなる。大国であるだけ米の品種も多くなってよい訳であるが一樣にお粗末であり、日本米に匹敵する米は見当らず、宴会席上に現われる蜜柑は小さくて種子が多い。現在の中国は6億5千の人民のすべてが食を得ることと、もっと大切な仕事の方を急ぐので、米や蜜柑の品種改良までは手が廻らない。マッチ、紙、石鹼、タオル何れも揃ってはいるが、お粗末の限りで辛抱しているのも将来の大きな希望を持っているからであろう。

米が悪くても一向気にならない。私どもの頂く中国料理は米なしでも結構埋め合せのつくご馳走だからである。どこの国の人が言ったことかは知らないが、最高の生活とは西欧風の家に住み、日本女性を妻に持ち、中国料理を頂くにあるという。昔の宴会料理の頂き方は山海の珍味を腹一杯食べ、満腹すると指を口に入れて吐き戻し、これを繰返して再三にわたって召上がる。従って食事は長時間にわたる。現在の中国ではそんな非合理的な食事はないが、今でも時間は相当長びく。北京で講演したあと夕食の宴を張って頂いたが、量、種ともに豊富で、たっぷり3時間を要した。日本の中華料理宴会ならば1時間が相場である。上海で講演した時は昼食を頂いたが、12時に食事開始であるから午後の質疑応答は1時から始められるものと思っていたが、2時半からしか開始できなかった。宴会には60度の強酒マウタイの乾杯が何

回となく繰返される。感心なことに食事が済んでも酒に酔ったと見受けられる態度をする人がいない。日本の大トラ、小トラの見ならうべき点である。

私たち友好視察団は国賓待遇で毎日、朝・昼・夕の3食とも豪華な宴会料理の連続であり、マウタイがビールに代っているだけである。しかし、いくらおいしいといっても毎日毎日の3食が脂濃いご馳走攻めでは普通の日本人なら10日も経てばねをあげる。腹をこわす人も出てくる。もちろん腹をこわすのは食い意地が張っているためであり、食う量を減らせばよいのだが、皆が皿に手を出すついで自分も手を出してしまう。Kさんも私も1日3〜4回は便通がある。Kさんは自分の責任をたなにあげ、トイレトから出てくる度にあきれたように言う。

《何回行っても結構排泄量があるのは何としたことか》



私達はあまり有難がらずに毎日こんな贅沢な食事をしているが、今の中国の人には思いもよらぬことだろう。特に広州は中国革命発祥地であるが、解放が他都市にくらべて遅く、そのためか消費物資その他から見た生活レベルは他都市にくらべて幾分低いようである。道行く人の顔色は明日の希望に明るい、肥満の人を見受けない。遊んで暮らす不届者がなくなったことも原因の一つには違いないが、ご馳走の行きわたっていないことも事実であらう。婦人のお尻は小さく、おっぱいはベシヤンとしているようだ。衣類はお粗末な労働服であり、おし

ろい、口紅でおめかしできる レベルに至っていないのか、あるいはわざと使わないのかは断言できないが、何れにしても女性からこれらの条件を取去れば美人は残らない。ライオンや孔雀のように却って男性の方が美しいのかも知れない。

街には美人もいなければ酔っぱらいも愚連隊も泥棒もいない。ついでに1匹の犬も猫もない。このことは広州、武漢、北京、南京、上海、蘇州、杭州、何れも同様である。ただ北京、上海などの解放の早かった都会、大工業都市に行くに従い、婦人のお尻とおっぱいが少し大きくなっている点と、ズボンでなくスカートの女性が2〜3混っている点だけが異っている。夫をその尻の下にしくほど女房のお尻の大きくなっていることは生活レベルの高い証拠であると夫は喜ぶべきであろう。ホットントットやニグロに歓迎されそうな説ではあるが、女のお尻とおっぱいは生活レベルのバロメーターと考えられないこともなからう。

泥棒がいなければ犬は要らない。愛玩物として犬を養うのはもっと先のことだ。動物性蛋白源として国中の犬は社会主義建設に貢献したことになる。もちろん食用犬として飼われている特別の犬もあるが、これは街の中をウロチョロしていない。三害駆除とは蠅、蚊、鼠の撲滅をいう。南京虫その他の虫をも加えると四害駆除運動となる。蠅や蚊では食料になるわけではないが、鼠は食える。鼠がいなければ猫もその存在価値がないから食膳をにぎわす末路となる。鼠の胎児は酢漬けのようにして頂くのかフライのようにして食べるのかは知らないが、これは高級料理として別に取扱われるべきであろう。蛇料理も蒲焼式、ちり式などあるらしいが、これまた特別料理の中に入る。

中国料理のおいしいのは専制の歴史のおかげであり、ネタの多いのは飢饉の歴史のおかげであるというが、何れにしても料理の材料の豊富なことは賞味の幅を拡げ、楽しみを増す。調子はずれのジャズも気狂いのような踊りも歓迎だし、わけの判らない油絵もよからう。鉄スクラップを接ぎ合せたオブジェも、げんこつで粘土をなぐりつけ“憤懣”などとそれらしい名をつけた作品も結構だ。これらは何れも芸術の幅を拡げて人類の楽しみを増してゆくからだ。犬、猫、鼠、蛇と何でも齒にあうものは食べた方がよい。食生活の楽しみの範囲を広めることは人類への貢献である。

しかし私は今のところご免を蒙りたい。幸い私達の食膳に現われた料理のうち、ちょっと変っていると思われたのは羽根をむしった鶏の丸揚げだけだった。私は遠慮したが、Kさんはトサカを召上っている。このおとしになってまだ寝小便が続いているとは思えないのにと口も

とを眺めていると

《せんべいをかじっているのと同じ味です》
と教えて下さった。

上海の公園内で広州蛇展覧会というのが開かれていたので覗いてみた。細いのや太いのや美しい色のや、水中に棲む奴や、さては剥製に至るまでいろいろの種類が集められており、それには一々説明書が掲げている。すなわち、学名は何と称し、何処で棲み、何を食し、毒がなかったり猛毒があったりなどが書かれている。ここまでは日本でも同じであろうが、その次には、この蛇は食用に適しないとか極めておいしいとか、食料としての説明が必ずつけ加えてある。私はどす黒く光っている蛇の肌と横書き式の漢字の説明を読みくらべながら、出発前にH先生に伺った蛇料理と菊の花を想起していた。10日余り前には広州に滞在していたが、そこでは全国菊花コンクールが行われており、鮮やかな色と強い香りに圧倒された私だった。



北京で中国貿易促進委員会、中日友好協会、中国国際旅行社の人々と宴を共にした時、先方の誰かが多少おどけた調子の自慢話をはじめた。

《中国料理は目で美しさを楽しみ、鼻で香りを楽しみ、最後に味を楽しむ。すなわち色、香、味、栄養のほかに音をも楽しむものです。つまり揚げたての熱い魚に汁をかける時のジューンという音を楽しむのです》

なるほど日本の中国料理では調理場で汁をかけた鯉のあげものが出てくるが、こちらでは何処でも客の目の前で汁をかけて音を聞かしていたのを思い出した。日本の中国料理はインチキであり、音のよい所はコック達が先に盗みとっていたことが判って心中残念だった。私も負けずに日本料理の自慢を一席ぶつことにした。

《日本料理が目を楽しませるものであることは余りにも有名であり、国外までも知れわたっている。料理によっては香りも充分楽しめる。松茸などは世界一であろう。味も捨てたものでない。音を楽しむものもある。すき焼の始まりのジリジリッという音。最初からだしの中へ牛肉をほうり込んだのでは味が半減するだろう。お好み焼では鉄板に醤油やソースのこげる音が必要だ。つまり四感にうったえるのであるが、さらにその上、触感にうったえるもの、つまり触って楽しむ喜ぶものもありますよ》

触って楽しむが余ほど気になったらしく、通訳諸君はかんじんの通訳も忘れてせき込む。

《それは一体何の話ですか》

私はおもむろに答える。

(以下44頁へ続く)

(39頁より続へ)

《冬のナマコのゴリゴリとする歯ざわり，とじもの，ねりものに混ぜる魚の骨は舌ざわりを考えて余り細かく碎かない，それに鮎の踊り食いがある，桶の中に泳ぐ小鮎を箸につまんで暫く酢味噌に突込み，頃よいところで喉に流し込む，鮎が喉を通る時に尾ッポをビクビクと動かして喉に楽しい触感を与える，まだあるがこの辺で》

少しはでたらめであろうとも，こんなにすらすらと実例が並べられたことは自分にも不思議なほどであった，通訳諸君は感心するし，私のテーブルに同席の訪中友好視察団員諸君はやれやれと安心した顔つきであった。



中国料理では何が一番おいしかったかと聞かれたが，あの毎日の飽食ではおいしいどころか逆に胸にくるようで，喉を通りにくくなる，強いていえば豚肉だんごを煮込んだおかゆであり，あの豚肉が鶏肉にかわっておればさらによく，鶏肉がなければ一番有難いと思った。

出発に際して私の研究室員から中華料理の壮行会を開いて頂いた，また帰国した翌日は教室職員全員で私の歓迎会を兼ねた中華料理の忘年会を開いて頂いた，私のために忘年会を年末近くまで延ばしてもらった訳である，音のしない鯉の丸あげが出された時

《これはつんぽに食わす中華料理だぞ》

と，どなりつけてやりたかったが，皆さんがおいしそうに召上るのを見て自重した，私も終り頃になって初めて箸をとったが予想外においしかった，料理は五感のほかさらにさらに感謝をもって，友情をあたため，好意を謝して頂くものであると悟った次第である。

(大阪大学工学部教授・溶接工学科)