

邱永漢

食は広州に在り



中公文庫

中公文庫 ©1975

食は広州に在り

昭和五十年六月十日初版
昭和六十年四月五日14版

著者 邱永漢

発行者 嶋中鵬二

整版印刷 三晃印刷
カバー トープロ
用紙 本州製紙
製本 小泉製本

発行所 中央公論社

〒104 東京都中央区京橋二―八一七

振替東京二―三三四

ISBN4-12-200225-7

定価 二八〇円

中公文庫

食は広州に在り

邱 永 漢著

表紙・扉 白井晟一

目次

食在廣州	食は広州に在り	9
以食為天	食べてねる人生	14
烹飪芸術	料理も芸術のうち	20
在港談總	野郎の知ったかぶり	26
麵市塩車	麵と塩魚の話	32
麵虫故事	麵食う虫	39
麵虫繞篇	現代版・麵食う虫	44
三刀之禁	傍杖を食った話	49
投瓜得瓊	冬瓜の季節	54

雜炊起源 チャプスイの起り

悠々蒼天 文士は食わねど

一將功成 華僑の冷飯ぎり

厨師考試 コックの採用試験

花開富貴 花よ、ひらけ

踏破菜園 とかく世間は手前味噌

豆腐談義 豆腐を食わせる話

俎豆千秋 屈原にあやかる

南有嘉魚 海の幸は南から

君子有酒 酒徒を論ず

兩袖清風 袖の下は風吹くばかり

肉山脯林 豚肉と中国人

西園雅集 口舌の徒のつどい

淮南遺風 再び豆腐について

今年臘日 歳末ともなれば

大漢全筵 中国版・花より団子

返老還童 われら杜甫の徒

牛刀割鶏 庖丁を買うまで

以茶為礼 二人のためのお茶

茶烟落花 東西茶飲み話

百年好合 花も実もある人生を

解説

丸谷才一

184 178 172 166 159 153 144 139 133 127 121

食は広州に在り

食在廣州

食は広州に在り

「洋楼」^{ヨウラウ}「中菜」^{ツォンツォイ}「日本老婆」^{ヤッポンオボオ}と並べただけで、ハハンとうなずかれる人が少なくないだろう。中国人は天下国家を左右する大理想をふりまわす前にまず生活のことを考える。西洋館に住み、シナ料理を食べ、日本人の妻を娶^{めと}ることは日常を最も快適に暮らす方法だというのである。なるほどと感心なさる御仁もあるうが、よく考えてみると、この区別はいかにもおおざっぱすぎるし、三拍子そろえるのはそう容易でない。中国では日本人のことを東洋人と呼び、東洋人、中国人、西洋人と分けるのだが、西洋人のほうはドイツ人、イギリス人、フランス人、みないっしょくたにしてしまっている。幸いにして生活の三大理想は、この三つの世界に一つずつ分在しているのだ、世界じゅうどこの国の人間でも少なくともその一つにはありついていることになる。日本人の男ならたいていは日本人の女房をもつ幸福を享樂しているわけだし、西洋人ならまず西洋館に住んでいるだろう。じゃ三つのうち、どれか一つだけ望みをかなえてやろうと言われた場合、人間はどれを選ぶだろうか。ほかの国の人はいざ知らず中国人なら即座に食べることだと答えるにちがいない。それほど中国人にとって食べることはたいせつなのである。

中国には「お早う」にあたることばはあるが、「今日は」や「今晚は」はない。その代りに「吃了飯嗎？」（ご飯はお済みですか）ときく。一昔前のいわゆる支那通は中国の社会が紊乱し、なかなか飯にありつけなかったために、こんな習慣が発生したのだとまことしやかな説明をした。物事はどんなにでも解釈できるが、真相はどうも中国人が食えることばかり考えていたためであるらしい。もし中国人がろくろく飯にもありつけない五千年を繰り返していたとしたら、とてもあれだけの食文化は生まれなかったはずだからである。

昔から中国で言いふるされていることばに「生在蘇州、衣在杭州、食在広州、死在柳州」というのがある。蘇州では子供の生まれるのを喜び盛大なお祝いを行なう。杭州は絹の名産地である。なぜ柳州で死にたいかという、柳州の棺桶は良質でしかも値段が安いからだ。

さて「食在広州」とはいうまでもなく、広州では食べ物の種類が多いばかりでなく、それがみなうまいことから始まっている。広東省の首都広州は日本人のあいだでは広東と呼ばれているが、ここでは中国人一般に親しまれている呼称に従って広州でとおすことにしよう。この広州を中心とする地方はいわゆる広東菜（料理）の発祥地であるが、およそ世界の料理でこの土地ほど食べ物の種類が広範囲に及ぶ所はあるまい。猫、犬、蛇、鼠の類から田圃の泥の中にわく禾虫や龍虱（源五郎虫）に至るまで、人間の口に入れて害のないものはことごとく食膳に供される。その料理の方法も研究しつくされている。犬の屠殺は香港では動物虐待防止会なるものがにらみをきかせているために公然とは行なわれないが、広州の「大笪地」には犬料理の専門店があり、俗

にこれを齋菜^{ツファイツオイ}、つまり精進料理と呼んでいる。私も一度だけごちそうになったことがあるが、幸か不幸かそのときの犬があまりよくなかったために、もう一度食いなおす気にはならなかった。しかし、効果は靦面^{てきめん}で、体じゅうがぼかぼかしてきて一晩じゅうエネルギーのやり場に困り、とんだ精進をしたことを覚えていた。

蛇のほうは香港でも禁じられていないから、ヨーロッパへの旅の行き帰りには、香港で味わうことができる。騎樓のある通りをぶらついていると、蛇がとぐろを巻いている五彩の絵のわきに、「蛇羹^{シユカン}」とか「龍虎会^{ロフフウウエ}」とか添え書きしてある看板がかかっている。店先に鼠取りよりも目が細かいが形の大きな金網が重ねられており、その中に蛇を生きたまま飼ってある。蛇はもちろん、アマガサヘビとかハブとかいった毒蛇で、蛇料理の第一歩は割いたあとの蛇が有毒か無毒か試験しなければならぬ。その方法は蛇を水で煮るとき、大豆を十粒ばかりいっしょに入れ、あく抜きをしたあとも豆の色が変わっていなければ、蛇は無毒だが、万一色がついたりすると、食べるわけにはいかない。次に甘蔗の汁と生薑^{シヨウガ}と陳皮（みかんの皮を干して粉末にしたもの）で五、六時間ほど煮つめる。蛇のお汁^{つゆ}がいい匂いになったところにその汁をとって鶏と鮑魚^{ホウイ}の中に加えて二重鍋で蒸し、最後に水律^{スイルツ}（水辺にすむ土鼠の一種）を入れて煮えるまで蒸す。ついで水律、鮑魚、鶏を糸のように細く刻み、花膠^{フアカウ}（魚の一種）、椎茸、筍、きくらげをそれぞれ千切りにし、べつに生薑と陳皮を油で炒めた鍋に少し紹興酒を加え、鍋が真っ赤になっているところで、蛇を千切りにしたものと、以上の各材料を入れていっしょに炒め、あがりをよくするために、少しばかり馬蹄粉

(かたくり粉と同系統のもの)を加える。食するときにはこれにレモンやパセリや菊の花をちらすのである。これは俗に「龍鳳会」^{ロウフオンウエイ}と呼ばれる蛇の料理法であるが、形はグロテスクでも蛇の肉は鶏肉より柔らかく味もよい。蛇の食いどきはなんといっても秋風の立ちはじめる季節である。冬眠を控えた蛇がよく肥えていることも事実であるが、ひとつにはホルモン料理である蛇は夏の暑い季節には向かないからである。

そういえば広東料理には燉^{ドゥン}と称して二重鍋を使う方法が少なくない。その多くはいずれもホルモンの効果をねらっている。たとえば蛇の料理には上述のもののほか「江太史蛇羹」というのがある。江太史は清末から民国初年にかけて嶺南に名のきこえた美食家で、自分のお抱え厨師(コック)につくらせたのがこの料理のはじまりであるが、この人は美食家としてばかりではなく、美姬才妾を多く擁していたことで、当時の羊城(広州の別名)に令名をとどろかせていた。蛇羹を食べて鋭気を養い、大いに実力を示したわけである。

蛇はまだよいとしても、どうにも気味の悪いのは龍蝨^{ロウサツ}である。うちの家内は広州の生まれで、小さいときからこの源五郎虫をボリボリと食べて大きくなってきた。結婚当時はしばらく慎んでいたが、それというのもあんなものを食べる口にはキスしないと私が宣言したためである。ところがある時、彼女の姉が広州から一包みの龍蝨を持って香港へやって来た。すると彼女はたちまち本性をあらわして、キスよりは龍蝨のほうがおいしいとばかりに、ボリボリやりはじめた。源五郎の脚^{あし}と翅^{はね}をむしり、腸を出したあとを口の中にほうりこむのである。私は胸くそが悪くなり、

新鮮な空気を吸うために海岸へ出て行ったが、あとでできいてみると、それまで食べなかったのは香港で市販しているのはあまり味がよくなかったからだという。広東人から見れば外江佬、すなわちよそ者にあたる私は、盛んに家内を野蛮人扱いにしたが、家内のほうでも負けてはいない。「あなたはそうおっしゃるけれど、お隣のお嬢さんだってポリポリやっているわよ」

うちの隣は上海で有名な金銭牌という魔法瓶大王で、大陸が共産党の天下になって以来、難を避けて香港に移った大資本家である。その二十あまりになる令嬢が最初は気味悪がっていたが、ある時、思いきって口の中に入れたのが病みつきになり、爾来、源五郎虫が好物になったのである。家内が広州産の龍蝨をおすそわけしたお礼を、ある時、道で出会ったおりに述べられた私はすっかり戸惑ってしまったが、たとえ隣家の令嬢にキスを強要される幸運に恵まれても、けっしてそれには応じるまいと一大決心をしたほどである。そんなこととは知らないから、家内は私が冷たい男だと、いつもこぼしている。広東人の女房よりは、やはり日本人がよいのでしよう、たびたび日本へ出かけるが、日本にきつと、いい人がいるにちがいない、と妙な言いがかりをつけてくる。

いちいち釈明するのはめんどくさいので、長いあいだ相手にもしなかったが、娘の首すじにある痣あざの治療に日本へ来ることになったので、この機会に少しは日本の女性を見習いなさいと言って連れてきた。今年の春、桜が散りはじめたころのことである。

以食為天

食べてねる人生

他人^{ひと}の女房と自分の文章はよく見えるものだというが、どこの国の人間でも遠い異国に対しては一種のあこがれをもっている。たとえば、香港の不良青年や老年たちは日本の女性に対して美しい幻想を抱いている。片言の日本語すらできない香港人が二週間ぐらいのあわただしい空の旅で、ふと結んだかりそめの夢や路傍の一瞥^{いちべつ}から、日本女性を美化して考え、それを白髪三千丈式に誇張して話すので、家内のごときは、私が東京に来るたびに戦々兢兢^{しんしんじんじん}としていた。今度はじめて東京の土を踏み、つぶさに東京の女性を観察するに及んで、女の美醜はどこの国でも共通だと気づいたらしく、これならあなた一人おいて、私が先に帰ってもだいじょうぶだと言う。ところが先に帰られて、いいこともあるが、どうにも困ることもある。困ることの筆頭はやはり食べ物のことである。

私の生まれは台湾の旧都台南市であるが、父は商人で、金儲けの才能もあったが、大の酒飲みで、儲けただけ飲んでしまった。もっとも酒飲みといっても、酒さえあてがわれればよいのではなく、酒の肴^{さかな}については実にやかましかった。台南には東門と西門の両市場があり、父は自ら西

門へ買出しに行き、母は東門へ行く。両方の市場から集めてきたものを父が自ら定めた献立に従って調理をする。現にいま私が借りているのと大差のないあばら家に住んでいながら、美食の点では人口十万余の町では右に出る者がなかったのではないかと思う。たとえばカラスミオヒイタイ（烏魚子）のごときは、台湾では北風に追われたボラの大群が台湾海峡を南下する季節、すなわち暮の十二月から一、二月にかけてとれるものであるが、父は一年分ぐらい仕入れておき、電気冷蔵庫などという便利なもののない時代には、一はらずつ丁寧にパラフィン紙に包み、空罐に入れて魚市場の冷蔵庫に預けておいた。それを一罐ずつ出してきて食べるので、仲秋の名月をながめながら一杯やるときもカラスミのなかった年はない。その焼き方についてもうるさいことを言い、たいていは自分で焼いた。炭火をカンカンにおこした上で、パリパリと音がたつほど焼くのであるが、まずその前に、カラスミの薄皮をとることと、熱度の高い火であることがコツで、表面はきれいに焼けて香ばしくなりながら、中は熱くなった程度でなければならぬ。それを一分ぐらいの厚さに切って生にんにくの白いところを薄く刻んだものとつけ合わせて食べるのである。これがカラスミのいちばんうまい食い方であるが、日本では大料亭でも生のまま出す所が多いらしい。私たちに言わせると、高価なものをほんとうにもったいたいと思う。

これなどはほんの一例にすぎないが、美食家の例にもれず、父は毎日のように人をよんでごちそうをするのが好きだった。そんな環境に育ったので、私たちの兄弟はみな味については天才的（？）に敏感になり、後に私の姉や妹が目白の女子大に学んで、東佐与子女史のフランス料理研究