

随 想

懐かしい食べ物

張 宇

2年前、横浜の中華街に、子供の頃街角で何度も食べた“油条”というのを見ました。懐かしくて買ったかったが、確か1本500円、高いからやめました。最近北京に帰ってきて、“油条”を店で見つけて、思わず買って食べました。1本は3元（45円）でした。

そこで、昔よく食べた好きな食べ物や、今もう少なくなった懐かしい食べ物を思い出しました。

昔の朝食、お粥が旨かったです。饅頭も旨かったです。中国の饅頭はぱさぱさしてどうもという人もいますが、この味もそっけもない味が良かったです。それにゆで卵一個、馬鈴薯を細く刻んだなま酢風の食べ物、これらがその時に最も普通に食べる朝食でした。

トウモロコシ粥や粟粥は、今ではかえって高級な食べ物です。米は、一キロ3元（約45円）、粟は5元（約75円）と米に比べて雑穀の方が割高です。

“混飩”「ワンタン」、「豆漿」（「豆乳」）、「油条」（「揚げ麵」）、「煎餅菓子」も朝よく食べたものでした。

“煎餅菓子”とって、鉄板で高粱粉を薄く引き延ばして焼いた食べ物でした。それに卵や、揚げ麵、葱と味噌をくるんで食べます。香ばしくてとても美味しかったです。

主食といえば、麵類、“包子”（「饅頭」）、「餃子」（「水餃子」）、「焼餅」などがありました。

“焼餅”というのは、メリケン粉をこねただけの物を、厚さ1センチ位直径10センチ位にして鉄板で焼いて売っていました。日本の煎餅と似たもので、値段は1元位でした。これに肉と野菜の餡が入ったら、“餡餅”といいます。凄く美味くて、これが2元でした。

“包子”のうち、“肉包”（「肉まん」）、「湯包」（「スープ肉まん」）が最も人気があり、餡がたっぷりあり、日本の肉まんよりずっと旨かったです。一籠12個入って10元（約150円）、4,5個も食べたら、私は満腹しました。

“水餃子”が250グラム5元です。個数にして30はありますから一人では食べられません。因みに中国で餃子と言うと水餃子のこと、日本の焼き餃子は中国で“鍋貼”というものです。 麺類は“炸醬麵”(「ジャージャン麵」)、“拉麵”(「ラーメン」)、“朝鮮冷麵”をよく食べました。“炸醬麵”は、北京の名物で、ゆでた麵の上に味噌を油炒めした物がのっています。“朝鮮冷麵”は韓国風れいめんと同じ、夏の人気ものでした。

“拉麵”や“刀削麵”は、麵の作り方に特長がありました。“拉麵”は、小麦粉を練ったものを拉(ひっぱる)したもの、手延べで作った麵でした。元々中国の甘肅省蘭州市の名物だったがどこでも食べられます。“刀削麵”は、ねった麵を肩に担ぎ、刀のような大きな包丁で削ぎ落とすように、湯だった鍋の中に入れます。超太いうどんと思えば良いです。山西省の名物でした。

街角の食べ物はやはり“糖葫芦”(「さんざしの実を水飴でまぶしたお菓子」)でした。さんざしの実を串に長くさして売っていました。一本1元、甘酸っぱくて美味しかったです。今は、さんざしの代わりに、イチゴやバナナ、山芋、キウイなどの物もあります。私は北京を代表するお菓子だと思っています。

ウイグル族が道端で売っている羊の焼き肉(シシカブ)も旨かったです。一本も1元、これを十本も買って、香料をたっぷり付け頬張りながら人混みの中を歩くと、グルメ餓鬼大将といった気分になりました。昔は立ち食いに限りました。

その他に、子供のとき食べた街角の食品で懐かしいものと言えば“元宵団子”があります。これは元々旧正月15日“元宵節”の頃食べたものでしたが、今は、冷凍食品の普及でいつでも食べられるようになりました。“月餅”は仲秋節前後には街にあふれますが、日頃はお目にかかれません。

向日葵の種や落花生も2,3元買って来たら三日分がありあす。ビールの肴に合うのでいつも切らさず買っています。

今、昔の安くて美味しい食べ物は、もう街角や屋台から少しずつ消えてしまい、料理屋で幻のメニューの中に、ちょっと地味なコーナーに載っている物になりました。上海風、広東風、韓国日本風、洋風の料理が流行っている現在、ファーストフードや精製食品で育った北京の子供達は、あの昔の美味しさをだんだん分からなくなっていくでしょう。

(名古屋大学大学院医学系研究科学生)