

「中国 ～美食～」

中国といえば、食べ物！ここ山西省の名物は麺類。いたるところに、美味しい麺のお店があり、毎日大学周辺の美味しい店を探すのが楽しみとなっています。中でも多くの店が看板メニューとするのが、刀削麺。麺の太さも店により個性様々。以前、小判型の麺を食べたことがあります。また冬になると”羊肉面”が出始めます。羊の肉の入ったコクのあるスープに米粉で作った透明の麺が絶妙なバランスを生み出していて、とても美味しいです。他にも美味しいものが沢山あります。中国の人々は朝から晩まで一日の間にどんなものを食べているのでしょうか。中国の朝は一日の中で一番活気がある時間帯です。早朝6時前の時点で店が準備をし始め、7時の時点で市場に人があふれています。通勤、通学の人々、そして仲のよいお年寄り同士が集まり、朝ご飯をおしゃべりしながら楽しそうに食べている光景が目にできます。



彼らの朝ご飯は一般的にお粥、ザーサイ、最も一般的なのが油条という油で揚げたパンのようなものです。直径20センチくらいの長さで、甘くもしょっぱくもない味です。一本20円くらいで売っています。また、老豆腐（温かい豆腐にあんかけがかかったもの。具には豆やキクラゲが入っている。）、ワンタンの入ったスープなども一般的です。人々は油条をスープの浸し、お好みでラー油、黒酢を入れて食べます。昼ご飯には、大学生のほとんどが食堂へ行きます。大学の食堂は日本に比べ広く、さらに二階建てで様々なメニューがそろっています。ほとんどのものは、日本円で200円以内で買えます。「加！（jia）」（もっと多くして！）というと、おかずもご飯もいくらでも多くよそってくれます。お腹いっぱいになった



後は、別腹で甘いものが欲しくなります。そんな時は、“奶茶”というミルクとお茶の甘い飲み物が美味しいです（日本円で約100円）。大学内でよく女の子同士がこれを飲みながらおしゃべりして歩いているのをよく見かけます。

今までに紹介したのはほんの一部ですが、中国には安くて美味しいものが沢山あります。ただし注意しなければならないのは、食べ物の質です。特に、屋台には（いい物もありますが）質の悪い物が多く出回っていることが多いです。よく食の安全性が懸念されますが、確かに中には良くないものもあるので自分の舌でしっかりと何を食べてよいか、そうでないか確かめなければなりません。

最後に、中華料理が美味しいワケをお話したいと思います。中国の飲食店では、知らない人同士でもその場で世間話をしながら食べるのが普通です。日本ではまず知らない人間には話をかけませんし、その場で仲良くなって話すことが好きな人はあまり見かけません。ですから、飲食店でも一人一人食事をしてさっさと帰って行くという光景をよくみます。一方中国では店がシーンと静まりかえっているということは滅多にありません。人が多いのと、それぞれの声がでかいというのも一つの要因だとは思いますが、一番は細かい事をあまり気にしないのと人がお互いに無関心では無いからだだと思います。みんなで話し、みんなで笑いながら食べるのがご飯の美味しさを一層引き立てているのだと思いました。



2014/12/10

赤松 咲