

中国（山西省）の食文化

中国では、人々はどんなものをどんなふうにかけているのでしょうか。日本の箸文化は中国から来たものですし、日本にも「中華料理」はありますね。しかし、やはり味や食べ方は日本のそれとは大きく異なるようです。今回は「食」に関して中国と日本との違いや、山西省の特徴をお話します。

まずは食べ物についてです。ここでは基本的には麺や餃子などの小麦料理が多いです。山西省が気温が低くて乾燥しており、米の栽培にあまり向かないせいもあると思います。麺やおかゆと餅子（ビンズ、平たいデニッシュのようなもの）など、穀物同士を組み合わせることもよくあります。それから、中国人は辛い料理が大好きです。日本における「うまみ」のような概念がないため、辛みの刺激を美味しく感じるのでしょうか。日本人にとっては辛すぎて舌が痛いくらいのを、平気で「美味しい、美味しい」と言って食べます。また、ここ山西省はお酢が有名です。テーブルの上に置かれている黒い調味料は、醤油ではなくお酢です。味に物足りなさを感じたら、何にでもかけて食べます。内陸部であるため魚はあまり食べられません。その代わりに、鶏肉、豚肉、牛肉、羊肉など、各種肉をよく食べます。

次は外食の様子です。まず、日本のレストランで食事をするときはたいてい水が出されますよね。しかし、中国には冷たい水を飲む習慣はありません。たいていポットに入ったお湯が提供されます。料理は全て大皿から取り分けて食べます。食べ物は直接個人の箸で取り、取り分ける用の箸やスプーンはありません。「一つの料理を、みんなで箸をつつきあって食べる」ことが、親密さを表しているのです。ですから、遠くの皿でも取りやすいように、箸は日本のものと比べるとかなり長めになっています。AA制（割り勘）は、大学生などの若者を除いてほぼありません。一人がまとめて払うことがほとんどです。よく「私が払います」「いいや、私が払う」という押し問答が繰り返されています。料理は多めに注文します。余るほど大量の料理を注文し、お客さんがこれ以上食べられなくなるほどお腹いっぱい食べてもらう、というのが中国的なスタイルなのです。もったいない、と思うかもしれませんが、でも、もしも料理が余っても大丈夫。店員に頼めば袋をくれるので、簡単に持ち帰りが可能です。

食堂や快餐（クァイツァン）と呼ばれる中国版ファストフード店などの、個人でそれぞれ注文するレストランについては、日本とほぼ変わりません。しか

し、メニューは丼もの、麺類がほとんどです。中国のマクドナルドには、丼もののメニューがあるくらいです。日本のような、小さい茶碗やお皿にいろんな種類の料理を盛った「セット」や「定食」のようなものはありません。また、打包、带走（お持ち帰り）ができるお店がほとんどなので、気軽に家に持ち帰って食べることもできます。中国では近年外卖（ワイマイ）と呼ばれる出前の普及が著しいです。スマホ一つで注文、支払いが可能で、バイクで家の前、大学ではなんと寮の前まで料理を届けてくれます。お昼時には料理の入った箱を乗せたり、袋をぶら下げたりして走るバイクがよく見られます。

中国では、あいさつ代わりに使う言葉の一つに「吃饭了没有（ご飯食べた？）」というのがあります。それほど「食」を大切にしているのです。このように、人々は相手のご飯を食べかどうかを尋ねて健康を心配したり、一緒にご飯を食べることによって親交を深めたりします。今回は私の暮らす山西省で見られる特徴を挙げましたが、面積が広大な中国では、地域によって食べられるものも食べ方も大きく異なります。中国の他の地域ではどんな食文化があるのかも、機会があれば見てみたいものです。



山西省は麺が有名で、様々な種類の麺があります。また、上記のように、麺と米を一緒に食べることもしばしばあります。写真の食べ物は、右から涼皮（冷たくて平たい麺）、荞麦面（蕎麦）、黄焖鸡米饭（鶏肉と野菜を煮込み、米と一緒に食べる）と呼ばれるものです。