

中華料理の食文化

中華料理は大好きだ。神戸で生まれ育ち、東京、大阪で生活した経験を持つ私にとって中華料理は日常最も手軽に食べる料理であった。中華料理と一口にいても大きくは 4 種類に分類される。

北京料理(油っこく濃厚な味付け)北京ダック。
上海料理(淡白な味付けと甘辛く濃厚な味付けの 2 種類) 上海ガニ、豚バラの角煮。四川料理(唐辛子を使った辛い味付け)麻婆豆腐。広東料理(塩味で淡白な味付け) 魚料理、八宝菜。

どれもこれもすべて好きな料理である。その中であえて日常食べるのであれば四川料理の辛さが大好きだ。



夏の暑い日に青島より車で 2~3 時間ほど内陸部に入った安丘を訪ねた。人口 105 万人の農村地帯である。地元に住む中国人を紹介され昼食を共にした。野菜をベースにした料理が多く出る中、セミの幼虫を油で揚げた料理が出た。見るからにグロテスクであり手をつけないでいた。勿論、私にとっては見るのも食べるのも初めてだ。日中友好の証として勇気を持って誰よりも最初に箸を付けてみた。それは香ばしくって旨いものではないにしろ、ビールの当てにはもってこいの一品であった。パクパクと食べる私を見て少々緊張気味であったテーブルも一気に友好の輪が広がった。そういえば中国に来てこれまでセミの鳴き声を聞いたことはなかった。全て食料になってしまっているのだ。 撮影 2010 年夏

