
新鮮素材が決め手の中国の鍋料理

野鶴善明

タテ書き小説ネット Byヒナプロジェクト

<http://pdfnovels.net/>

注意事項

このPDFファイルは「小説家になろう」で掲載中の小説を「タテ書き小説ネット」のシステムが自動的にPDF化させたものです。この小説の著作権は小説の作者にあります。そのため、作者または「小説家になろう」および「タテ書き小説ネット」を運営するヒナプロジェクトに無断でこのPDFファイル及び小説を、引用の範囲を超える形で転載、改変、再配布、販売することを一切禁止致します。小説の紹介や個人用途での印刷および保存はご自由にどうぞ。

【小説タイトル】

新鮮素材が決め手の中国の鍋料理

【Nコード】

N8759I

【作者名】

野鶴善明

【あらすじ】

中国・広東在住の僕は、中国人の友人に招かれて鍋パーティーに参加しました。新鮮な鶏肉、新鮮な海鮮でつくった鍋はほんとにおいしかったです。やっぱり、食は広東にありでした。

しばらく前のことだけど、僕が住んでいる広東省・広州では寒い日が続いた。寒いといっても、亜熱帯地域のことだから、最高気温が十二三度で、最低気温が七八度くらい。でも、一年の半分くらいが夏の広州にいますと、これくらいの気温でもとても寒く感じてしまう。風が冷たい。

こんな時にはあったかいものを食べたいなあ、なんて考えていたら、中国人の友人のエフ君が鍋パーティーに誘ってくれた。

夕方、エフ君宅へ集合。

家は2LDKのマンション。エフ君はおしゃれな人なので、男の一人住まいだが部屋はきれいにしてあるし、熱帯魚を飼っていたり、やたらとでかい縦長スピーカーが置いてあって、ジャズを流していたりする。

中国人は大勢で集まるのが大好きなので、パーティーに参加すると新しい知り合いが増える。エフ君が以前の同僚を招いていたので、あいさつをしてちょっと話しこむ。彼は芸術家肌の人で、日本の映画にも興味があるようだ。『歩いてる』や『菊次郎の夏』が好きだと言う。日本に興味を持ってきている人だと話しやすい。中国の世の中ではコネがすべてとっていていくらい重要視されるのだけど、中国人はこんな風に食事会を利用して自分のネットワークを広げるのだろう。

メンバーがだいたいそろったところで、みんなで連れ立って食品市場へ。

まずは鶏肉を買うことにした。

ちいさな「鳥肉店」がずらりとならんでいる。七八軒あるだろうか。どの店にも檻が置いてあり、そのなかに生きた鶏がひしめいている。鍋をする時、中国人は素材の鮮度にこだわるので、たいてい活きたまま買う。「鳥肉店」と書いたのは、鶏以外にも、いろんな

鳥を扱っているからで、檻のうえには羽を切られた食用の鳩がすわっていた。食用に飼育した鳩だけあって、ダウンウェアを着こんだようにまるまると肥えている。ほかに、ウズラに似た鳥や、ずいぶん小ぶりの鶯も売っていた。

檻に入った鶏を眺めていると、店のおばちゃんが飛び出してきた。おばちゃんが檻からかわるがわる鶏を取り出して見せ、エフ君が「ちよつとちつちやいな。あつちがいい」、「見た目がよくないな。やつぱり、あつち」などと言って品定めしている。鶏冠とんかにつんつんした毛の生えているかわいらしい烏骨鶏うこけい（肌の色が黒いのでこんな名前がついた）と茶色い毛をしたブロイラーが一羽ずつ選ばれた。おばちゃんは、ばたばたと羽ばたきする鶏の脚を掴んで逆さ吊りにしたまま店の裏へ駆けこむ。あとは残酷だから、書かないでおこう。次に水産物コーナーをぶらぶら歩く。

こちらも活魚がほとんど。さすが食の広州だけあって、川魚以外にいろんな生き物が浅い水槽に入っている。

ワニガメ、すっぱん、どじょう、田ウナギ、川へび、牛蛙などなど。ちなみに、広州では食用蛙を「田鶏」、つまり田んぼの鶏と呼んで日常的によく食べる。鶏のささ身みたいでなかなかいける味だ。水槽のすっぱんは逃げ出そうとして、必死に前脚と後脚を踏ん張ってガラスの壁を乗り越えようとする。水槽の横の台には、ぶつ切りのワニが置いてあった。さすがに生きたワニは物騒だから店にいけないようだ。逃げ出しでもしたら大騒ぎだ。ワニがうるついている市場なんて怖くて行けない。こつちが食べられてしまう。

カニを食べようという話になり、河蟹かわがにを買った。大きさは文庫本を一回り小さくしたくらいで、見た目は上海蟹とよく似て、僕には見分けがつかないけど、種類が違うらしい。今の季節がいちばんおいしいとのこと。店員が生きた河蟹を一匹ずつ紐を十字にかけて縛ってくれる。こうしないと、はさみでお互いを傷つけてしまうそうだ。

店のなかでは、魚屋の亭主が人間の身長くらいある長いへびをさ

ばいていた。ヘビの腹をナイフで切り、両手でヘビの肉をビリビリと大きな音を立てながら真つ二つに裂く。さばきたてだから、まだ筋肉が動く。ベルトみたいになったヘビの片割れは、とぐろを巻こうとしてか丸くなる。見物していて、ちょっと怖くなってしまった。中国にいるうちにいろんな食材を見慣れたけど、やっぱりヘビだけは苦手だ。

海の魚は、残念ながら活魚では売っていない。日本の市場と同じように砕いた氷の上に死んだ魚が並べてある。さんま、太刀魚、イトヨリをもっと派手にした赤い魚なんかがおいてあった。日本だと結構いい値段のする舌平目が普通の魚と同じ値段で売っている。ムニエルにしたらおいしいけど、今回は鍋料理だから買うのは見送り。今度は豚肉コーナーへ進む。

解体した豚の一部が骨付きのまま生々しく吊るしてあって、下の平台には切り身、内臓、豚足やらがならんでいる。こちらもさばきたてだから新鮮だ。日本では肉とモツ以外はほとんど食べないけど、中国の場合、耳も、尻尾も、脳味噌でさえも、あますところなくまるごと一匹食べてしまう。豚料理でお目にかかったことがないのは、目玉くらいだろうか。

豚肉コーナーの並びには、ほかの四足の肉を売っていた。

毛をむしった文字通り赤裸々なウサギが丸ごと一匹吊るしてある。さすがにこんな姿を見るとかわいそうだ。古事記に出てくる因幡いなばの白兔もこんな風にされてしまったのだろうか、とつい想像してしまう。

兎のとなりには、血まみれになった山羊の頭がでんと置いてあった。角はもちろんついたまま。ヤギの生首はいささか迫力がある。ちょっとたじろいでしまった。どんなふう料理するのだろうか。鍋でぐつぐつ煮込んでスープを取るのだろうか？ 食べるころはあんまりなさそうだけど、売れるのだろうか？ こんなものを見るといろんな疑問が頭のなかで渦を巻いてしまう。でも、生首は三つもある。それだけ店にならべるということは、やはり需要があるのだ

ろう。

ヤギの隣は狗肉。つまり、犬の肉だ。

中国ではあたりまえのように食用の犬を売っている。別の地方で檻に入れられた食用犬を見たことがあるけど、毛の色は黒か灰色で痩せた犬だった。芸術家肌の彼の話によると、広州でも同じ種類の犬だそう。独特の臭みがあるけど、寒い冬に食べると体が温まる。子供のおねしょにもよく効いて、狗肉を食べるとおねしょをしなくなることから、子供の頃、親に狗肉を食べさせられたという人は割合にいる。だけど、最近の若い中国人は、かわいい犬を食べるのはかわいそうだと言ってあまり食べない。豊かになって古い習慣がすたれつつあるようだ。

日本では中国の食用犬としてチャウチャウが有名だけど、中国の南方でチャウチャウを食べたことがあるという人にまだ出会ったことがない。友人知人の広東人に片っ端からチャウチャウを食べたところがあるかとたずねてみても、みんな首を振る。狗肉をとくに好むのは中国の北方人だそうだから、チャウチャウは北方で食べるのだろうか。

エフ君の家へ戻り、鍋の準備を始める。

台所やバスルームで肉や野菜を洗い始めた。みんな、自分の家のように使っている。日本では、他人が自宅の台所へ入るのを嫌がる傾向があるし、逆に他人の家の台所へ入るのは遠慮するけど、中国ではまったくといっていいほどそんなことはない。このあたりは中国人特有の人の距離の近さだ。

僕も手伝おうとしたのだが、いいから座って待っててくれよと言われて、参加させてもらえない。どうも、外国人は特別な客だからそんなことをさせてはいけないという意識が彼らにはあるようだ。ちよつとさびしいけど、しかたない。もっと打ち解けた間柄になれば、スムーズに参加させてもらえるようになるのだろう。

テーブルに電気コンロを用意して鍋を置き、鍋のなかへ中華流鍋の素の袋を開けて鍋に入れる。甘草などの漢方薬や干した棗をなつめワンの

セットにしたもので、これがないと中国の鍋の味にならない。出汁に漢方薬を入れるところが中国らしい。どうせ食べるのなら、より健康的にということだ。

ワゴンに切った肉や野菜をならべて、おおかたの支度ができたところで、ジェイ女史が持参した自家製の梅酒を味わう。いい白酒バイジウウを使ったようで、上品な甘い味がして飲みやすい。ジェイ女史によると、青梅を乾かしてからセイロで蒸して表面のあくを抜くのがおいしい梅酒をつくるコツだとか。

九人でテーブルを囲んだ。賑やかだ。

乾杯してから、前菜のゆで河蟹を食べる。

カニ味噌が甘くてうまい。箸の先ですみずみまですくって食べる。河蟹だから身はさほどないのだが、味はわるくない。中国人たちは器用にしがんでいる。食べ方が上手だ。

カニを食べているうちに、鍋のなかの烏骨鶏がいい感じになってきた。

烏骨鶏の肉は栄養満点だ。

僕の祖母がこんな話をしてくれたことがある。

祖母は子供の頃に大病をわずらってしまったのだが、その時、祖母の祖父が烏骨鶏まるごと一匹をお酒にひたし、一か月間毎日、七輪のうえでぐつぐつと煮込んでまるであめのようなになった滋養剤を作った。それを毎日すこしずつ食べた祖母はすっかり病気がなおって元気になり、体も丈夫になってその後は病氣知らずになったのだそう。

烏骨鶏の肉は、濃い味がしておいしい。いかにも栄養がありそうな味だ。僕は普通の鶏肉よりも、烏骨鶏の肉のほうがずっと好きだ。中国ではどの市場でも売っているし、値段も鶏よりすこし高いだけだけど、日本であまりみかけないのはどうしてだろう。飼育がむずかしいのだろうか？ おいしくて栄養もあつて、いい食材だと思うのだけ。

烏骨鶏を平らげてから、普通の鶏を鍋へ放りこむ。さばきたてだ

から、こちらも味がいい。冷凍ものとはやはり違う。味の濃い烏骨鶏を食べた後に鶏肉を食べて、すこしばかり口がさっぱりした。

第三라운드의海鮮鍋へ突入。エビ、イカ、カキをどっさり鍋へ入れた。

烏骨鶏、鶏で出したスープに海鮮の味が加わってぐつと美味になる。僕は具を小鉢に取らずにご飯の上へおいた。汁がご飯にしみて二度おいしい。

ここらあたりでいい感じにお腹がふくれてきて、余裕が出てきた。もう鶏の目鷹の目でどの素材が煮えたかを探さなくてもいい。なにせ九人で一つの鍋を囲んでいるから、うっかりしていると食べるものがなくなってしまう。

お酒も回ってきていい気分になった僕は、芸術家肌の彼という話をした。

彼は四川省成都からチベットのラサまで自転車で行ってみたという。手つかずの大自然がそのまま残っていて途中の景色は抜群だから、このルートに魅せられる旅人は多い。来年の五月あたりに実行するつもりなので、その夢に備えて週末は自転車で遠出したりして訓練しているのだとか。チベット行きとなれば標高四千メートルクラスの高山をいくつも越えることになるので今からしっかりと鍛えておかねばならない。結婚して小さな子供もいるのだが、奥さんは「行きたいのなら、行ってらっしゃい」とあっさり賛成してくれたそうだ。いい奥さんだ。

話題の方向を変えて、今の中国についてどう思うかとたずねると、今は高度成長で発展しているけど樂觀はできないなどとりと突き放した意見を述べる。外国の文化をいろいろ吸収した彼は、自分の国のことや自分自身のことを客観的に見られるようだ。

「今の世の中は、拝金主義が蔓延しすぎちゃってるからどうかなって思うよ。お金さえ儲かればいいってもんじゃないだろう？ でも、自分自身で公共の利益になるようなことをするのって、この国ではむずかしいんだよね。昔は社会のことなんかもいろいろ考えて、福

社団体を作ったりしてなにか社会のために役立てることができないかって真剣に思ったんだけど、結局、自分の生活を考えることにしたよ。僕がいろいろ考えたところで、中国では一般の庶民の意見は反映されないんだ。なにせ一党独裁だからね。君たちの国なら、いろんなことを自由にできるんだろうけど」

彼はあきらめたように言う。

たしかに、日本では結社の自由が認められているから、好きに福祉団体を作ることができけど、中国ではなかなかむずかしい。その団体が反中国共産党組織になりはしないかと政府から警戒されるためだ。こんな話を聞くと、日本は恵まれた国なんだと思う。保障された自由を活かしきれているかどうかは別にして、だけど。

気がついたら、鍋へ入れるものがなくなっていた。

食べきれるかなと思っただくらい用意した肉も、海鮮も、野菜もみごとになくなっている。だけど、まだみんな食べたりない。

こりや大変とエフ君が厨房へ入る。

日本では出されたご馳走をすべて平らげるのが作法だけど、中国ではほんのすこし残して「もう食べ切れません。じゅうぶんいただきました。ご馳走をたくさん用意していただきましてありがとうございます」と主人の顔を立てるのが作法だ。中国へきた当初は、なんてもつたいないことをするんだろうと違和感があったけど、どちらももてなしてくれた主人に感謝をあらわすという礼儀は一緒に作法（表現方法）が違っただけだということに気づいてから、あまり気にならなくなった。郷に入りては郷に従え。

ただし、招いた客が用意した食事をすべて食べきってしまうと主人は大変だ。中国では主人がきちんともてないといけない、つまり、無礼をはたらいたということになるので、主人は面子にかけても招待客全員が満腹になるまで料理を作り続けなくてはならない。

エフ君は冷蔵庫にあった卵でスクランブルエッグを山盛り作った。彼の料理の腕はなかなかのものだ。でも、おいしいからみんなあつという間に平らげてしまう。

「うつひゃー。もう食べたの？」

エフ君はうれしい悲鳴をあげ、厨房へ逆戻り。スクランブルエッグをもっと食べたいというリクエストに応えて、彼はもう一皿作った。ただ、もう卵がないとのことで、量は三分の一に減った。これもすぐに片づけてしまった。

「エフ君、もつと食べるものはないの？」

エフ君の幼馴染という女の子がねだる。

「もうしわけない。冷蔵庫が空なんだよ。デザート用にこしらえたゆで栗ならあるんだけどさ」

「それそれ、早くもつてきてよ」

みんなにせきたてられてエフ君は大きなボールにいっぱいゆで栗を運んできた。素朴な味だ。なんにも足さない自然の甘みがいい。ジェイ女史が僕の手相を観た。

手相を観ているうちになにか気になったようで、彼女は僕の手の甲の骨をさぐる。

「野鶴さん、あなたはちゃんと食べていないでしょう。だめよ、栄養を考えて食べなきゃ」

「なんでわかるの」

たしかに、残業で忙しくて夜はマクドナルドですませることが多い。日本にいた頃はあんまり食べなかったけど。それに、中華料理は油がきついので胃に負担がかかる。

「骨ががたがただわ。胃腸が弱ってる証拠よ」

そう言つて、ジェイ女史はマッサージを始めてくれた。手の甲の骨をまっすぐ伸ばすようにしてもみほぐす。気持ちいい。すねも同じようにもんで、胃腸に効くという腰のつばを押してくれた。彼女がぎゅっと力をこめて押した時、僕の腸がぐねっと動いた。正常な位置からずれた腸があるべきところへ戻った証拠だ。僕は学生の頃、ひどく腸を痛めたことがあって、一週間ほど下痢がとまらなくなっただけがあった。医者へ行ってもひどくなるばかりだったので整体へ行ったところ、整体師さんは彼女が押したのとまったく同じつば

で完全になおしてくれた。彼女の知識は正しい。物知りでいろんなことを器用にこなせる人だ。

この後、試練が待っていた。

ジェイ女史は大酒豪だ。アルコール度五十数%の白酒でも、ウィスキーでもなんでもぐびぐび飲み干してしまう。まるでうわばみのようにとは、この人のためにある言葉だ。

「胃腸もよくなったことだし、さあもつと飲みましょ」

彼女はグラスをかける。中国式乾杯攻撃が始まった。

「カンペイ乾杯」

みんなでグラスをあわせる。乾杯とは、文字通り杯を乾すことだ。歴史小説の『西門豹』せいもんひょうでもそんなシーンを描いたけど、開けたグラスを逆さにして飲み干したことを証明するのが作法。飲み干さないと、さあ全部飲んでと催促される。ウィスキーで何度も乾杯しているうちにふらふらになってしまった。ただジェイ女史とみんなに合わせて乾杯するだけで、もうウィスキーの味もわからない。

いつの間にか、僕は寝こんでしまっていた。

エフ君が僕を叩き起こす。

「お開きな」

それじゃ、今日はありがとうと言おうとすると、

「これから砂鍋粥を食べに行くんだ」

と、エフ君ははしゃいでいる。みんな、かなり盛り上がって面白い話している。

「えっ、まだ食べるの？」

「だって、お腹すいたじゃない。もう夜中の一時だしさ」

エフ君は僕の腕をがちり掴んだ。絶対に離してくれそうもない。一度乗ってしまうと中国人はとめられない。

僕は、夜中也営業している砂鍋粥店まで拉致されてしまったのだ。った。

了

PDF小説ネット発足にあたって

PDF小説ネット（現、タテ書き小説ネット）は2007年、ルビ対応の縦書き小説をインターネット上で配布するという目的の基、小説家になろうの子サイトとして誕生しました。ケータイ小説が流行し、最近では横書きの書籍も誕生しており、既存書籍の電子出版など一部を除きインターネット関連「横書き」という考えが定着しようとしています。そんな中、誰もが簡単にPDF形式の小説を作成、公開できるようにしたのがこのPDF小説ネットです。インターネット発の縦書き小説を思う存分、たんのう堪能してください。

この小説の詳細については以下のURLをご覧ください。
<http://ncode.syosetu.com/n8759i/>

新鮮素材が決め手の中国の鍋料理

2010年10月8日14時40分発行