

『中国の“食”』

中西 陽介

授業も始まり、だんだんと中国での生活にも慣れてきました。

毎日必要なことと言えば、やはり食べることでしょう。

学校の敷地内には、きれいなカフェテリアがあり、その中で様々な種類の飲食店が営業しています。他にもいくつか食堂があり、とても安い値段でお腹いっぱいになります。しかし、選択肢は多いのですが、ほぼ全てが中華料理、当然日本食などありません。基本的に脂っこいものが多いので、毎日食べていると胃がかなり疲れてきます。ビタミン不足にもなりがちです。

果物の露店



そんなとき、非常に助けになるのがフルーツです。中国では果物がとても安く売られていて、学内にも果物屋さんがいくつかあります。学校周辺の路上にも果物の露店がたくさん出ています。

様々な果物が売られていますが、暖かくなってきたこの時期、パイナップルとスイカが店頭によく並べられています。パイナップルは店員さんをお願いすると、その場で食べやすい大きさに切ってくれます。

魚屋さん



街の路上では、大胆に魚も売っていました。見たところ、レンギョと鯉の仲間のようです。

埼玉県のリ根川では、産卵期になると集団でダイナミックにジャンプするレンギョの一種、ハクレンの姿を見ることができます。もともとは、中国大陸が原産で食用として持ち込まれた魚だそうです。現在、日本では淡水魚を食べる機会は少ないですが、中国では一般的に食べられています。

山西は食文化がとても豊かなことで知られています。特に、麺類がとても有名で色々な種類があります。なかでも『刀削麺』は日本人にも馴染みがあるのではないのでしょうか。

『兔子头』にもチャレンジしました。ウサギの頭の料理です。辛めの味付けで美味しいのですが、日本人には見た目がちょっと抵抗あるかもしれません。しかし、日本ではなかなか食べることの出来ない料理、ぜひ体験してみる価値はあると思います。

中国の“食”、奥が深いです。

刀削麵



兔子头

