

中国の軽食(snack) — 間食として食べる物

福岡教育大学 黄 露

日本語の“軽食”が中国語に訳したら、“小吃 xiao chi”、“点心 dian xin”という意味が出て来ます。“小吃”というのは中国の食生活で欠かすことができないもので、軽く腹ごしらえをするために食べるもののことです。これは“包子 bao zi”（まんじゅう）、“面 mian”（めん類）などの軽い食事からお菓子に至るまで非常に範囲が広いで、“菜 cai”（料理）との区別もあいまいです。一般に甘味の点心と塩味の点心という分け方をします。“小吃”とは簡単な食事をさし、主食と副食が一体になった、塩味の点心ということが多いです。

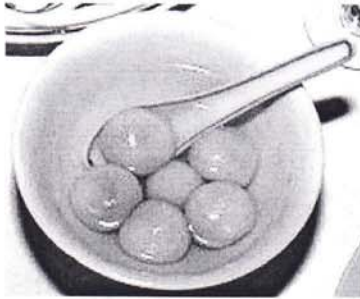
これ以外に、中国人はよくお茶を飲む時に点心を食べることが多いです。日本でも有名な“飲茶”（ヤムチャ）といわれるものは広東で生まれたもので、さまざまな点心を作り出しました。そして、中国では北方式と南方式の飲茶方を分けます。北方式のお茶を飲む店が、お茶を飲むことが主目的で、お茶うけとして“瓜子儿 gua zir”（スイカやカボチャの種を味付けして煎ったもの）や“糖果儿 tang guor”（あめお菓子）をつまむことに対し、南方式はお茶を飲むことが主目的ではなく、饅頭や春巻やお粥など点心類を食べることに重点が置かれます。

中国で各地の独特な点心があります。例えば、北京の“小窝头 xiao wo tou”（マロン菓子）、天津の“十八街麻花 ma hua”（ねじれた形の揚げ菓子）、上海の“小笼包”（シャオロンポー）や“鲜肉月餅”（シェンロウユエピン）、広東の“叉烧包”（チャーシュー入りパオズ）、福建の“豆腐干”（味付け乾燥豆腐）などです。それでは具体的甘味と塩味の2つの点心を紹介します。

1. 浙江（せっこう）省の寧波（ねいは）の“猪油汤团 zhu you tang tuan”（ゴマやラード入り白団子）

これはもち米、黒ゴマ、砂糖と木犀（もくせい）でつくられています。特色は甘く、軟らかく、香りがいいです。この“小吃”は700年の歴史もあります。昔は餡が入っていないです。時の経つについて、今の形になり、一家吉祥団欒の意味示しています。毎年陰暦の元旦（中国の正月）の朝、人たちはまだ家族全員と一緒に“猪肉汤团”を食べる伝統的な習慣を持ちつづけています。しかも、どの家でもつくられます。民間の伝説によって、昔の寧波に“江阿狗 jiang a gou”という人がおり、“汤团”の専門店をだしました。寧波方言の発音が同じなので、彼は店の看板に一つの“缸 gang”（かめ）、一つの“鸭 ya”（アヒル）と一つの“狗 gou”（犬）をかいました。“缸鸭狗汤团店”という名を店につけました。その後、彼が作った“汤团”がとてもおいしい

ので、意外に有名になってきました。今でも、この百年の店の商売が繁盛しています。寧波の特色のひとつになっています。



2. 上海の“小籠包”（上海語 ショーロンポー、普通話 シャオロンパオ）

一説によれば小籠包の起源は1871年に中国の嘉定県南翔鎮（現・上海市嘉定区南翔鎮）の菓子屋「古猗園」の店主黄明賢が売り出した「南翔大肉饅頭」にあるといわれています。

ひき肉の具を薄い小麦粉の皮で包んで蒸籠蒸しした点心です。大きさは一般的な肉まん（肉包子）と比べてかなり小ぶりで直径は約3センチメートル程度です。皮は小麦粉を半ば発酵させ、よくこねたものを円形に薄く延ばし広げて作ります。スープは元々のレシピでは豚皮を煮込んで冷やした肉皮凍という煮こごり（ゼラチン）を豚の挽肉に混ぜ込むが、現在は鶏のゼラチンを用いたり、中には豚皮・牛骨・鮫の軟骨を加水分解で工業的に加工して作った食品用ゼラチンを用いるものもあります。このゼラチンが蒸籠の高温で蒸され、溶けてスープとなる。熱々の肉汁（スープ）を含んだジューシーな味わいとその最大の特徴となっています。したがって、冷めたものではその特徴を味わえず、蒸したてを火傷しないよう気をつけながら、箸でつまみ、レンゲでスープをこぼさないようにして味わいます。

