

粉好きの系譜 第 16 回

コムギを自在に楽しむ

ナンのような「パン」は、同じ中国でも海沿いの地方ではあまり見かけない。かといって日本のパンのような、小麦粉を水などで練って作った生地を発酵させてやわらかく焼き上げたパンもあまりみかけない。その代わりその生地を蒸したいわゆる蒸しパンのようなものにはよくお目にかかる。彼らはこれを、「饅頭」と呼んでいる。ただしその読みは「まんじゅう」ではなく「まんとう」である。饅頭の生地は、今では発酵させるものも多いが、かつてどうであったかはわからない。

日本の饅頭は中に餡が入った菓子としての食品だが、中国では少し様子が違う。私が初めて食べた饅頭は、中に何も入っていなかった。どこまで食べても何も入っていないので、何かの間違いではないかと思ったのだった。饅頭によっては、野菜入り、肉入りといろいろな種類がある。肉入りは、「豚マン」を小ぶりにしたようなものと思えばいい。野菜入りのものは、私が知る限り高菜が入ったものが多いように思う。またなかにはシューマイと区別が付かないようなものもあって、饅頭の定義も難しいところがある。

私にとって忘れられない一品が、中にゼラチンを入れた小童包。蒸されて中でとろとろに溶けたゼラチンがこぼれないように細心の注意を払いながら、あつあつを口の中で転がしながら食べるのだ。これも、広い意味では饅頭に準ずるのではないかと思う。

あと有名な「粉もの」が餃子だろう。もっとも中国で食べた餃子の多くは、焼き餃子ではなく水餃子、つまりゆでた餃子である。家庭的なものだと大鍋に沸かした湯の中でゆでた餃子をすくって食べるのだが、ちょっと気の張る料理屋では、上品な湯（「ゆ」と書いて「たん」と読む。スープのこと）に 1、2 個ゆでた餃子が浮かんだものが出される。

粉ものの本場では、実にいろいろな種類のコムギの食品があって、人びとはそれは毎日の暮らしの中で楽しんでいる。なるほど本場とはすごいものである。