

酒めん肴 1

麺という食べもの

麺という食べ物はいつからあるのだろうか。テレビのCMでは中国の食文化は四千年の歴史があるそうだが、大阪大学の森安孝夫さんは、いかな中国とはいえ麺の歴史は二千年を超えないだろうと書いておられる。ところが昨年、青海省の遺跡から四千年前のものと思われる土鍋から、麺を思わせる遺物が出た。材料は、アワ、キビなどの雑穀ではないかという。青海省の西隣の新疆ウイグル自治区では、四千年近く前のものと思われる遺跡から、コムギの種子がたくさん出た。となると、コムギの麺があったとしてもおかしくはない。

もっとも四千年前に麺があったとして、何を原料にどう作りどう食べたか、詳しいことは何もわからない。誰かそれを再現してくれる人があれば真っ先に食べてみたい気もするが、果たして現代人の口に合う代物かどうかわからない。何しろ青海省の麺の場合、その材料が特定できたのは、穎花といわれる部分が麺に混じっていたからである。穎花は、イネでいえば籾殻にあたる部分。雑穀類の穎花はイネの籾殻ほど固くはないが、小鳥のえさの、あのふうっと吹いて吹き飛ばす部分なのだから舌触りが良いとは思えない。食すにしても一回限りのお試しモードに終わるかもしれない。

麺と言えば米、コムギ、ソバなど穀類で作るものと思いがちだが、マメやイモで作る麺もある。春雨は緑豆で作るし、他にもサツマイモなどさまざまなものが材料となる。変わったところでは、マムシグサという植物の塊茎部分(要するにイモの部分)のでんぷんを使って作る麺もあるのだと、国立民族学博物館の山本紀夫さんに聞いた。マムシグサは日本の山でも見かける植物で、サトイモやコンニャクに近い。その塊茎には痛烈なえぐ味があり、水にさらさないと普通には食べられない。

ところがヒマラヤ山中のシェルパ族の人々はそのマムシグサの塊茎をつぶして麺にし、まるでうどんのようにして食べるという。えぐ味が気になるころだが、シニア世代にはそれがたまらないとかで、根強い人気があるらしい。もっとも噛むと口の中がいがいがしてたいへんなことになるらしく、その太い麺を噛まずにのみ込むのだという。「讃岐うどんは噛まずにのむのが通」と聞いたことがあるが、早麺食いの習慣は日本だけのものではないようだ。