

豚骨スープから始まる一食をめぐる語り

林 心芸 (リン シンイ)

図書館で読書中、豚骨スープをふと思ひ浮かべた。それは母がよく作ってくれた家庭料理だ。豚の腿の骨を肉屋でぶつ切りにしてもらい、水で簡単に洗ってそのまま水と一緒に土鍋に入れ、4、5時間ほどとろ火で煮込む。トウモロコシなり、ジャガイモなりの具材を、時間を加減しながら入れ、豚骨とともに調理する。

似たような料理が日本にもあるはずだが、図書館にいる私が今考えているのは中華料理に違いない。頭に浮かび上がったイメージは、器に豚骨がたっぷり盛られているものだ。日本の豚骨スープは、だいたい煮出した豚骨を捨て、残った汁を指すが、中国の場合も出汁だけをラーメンなどに用いる例も少なくないとはいえ、豚骨スープ自体がそもそも食卓に堂々に持ち出せる一品なのである。出来上がったら、蓋を開けないまま鍋ごとテーブルに持っていく。豚骨も一緒に煮込まれた素材も汁も、すべてのうまみが、鍋底が黒っぽく燻された鍋の中に封じ込められている。食べるときに豚骨1、2本、他の具材やスープと一緒に銘々皿に盛りつけ、にぎやかな一碗となる。豚骨に絡まるスープに解けていきそうなほどやわらかい肉や筋を噛み外し、肉汁をたっぷり吸った根菜類や豆類などと一緒に味わう。その中の棒状の一本の骨はとりわけ美味で、毎回両親が取り分けてくれる。脂が芳醇な髓をぐっと吸い出すその時、不思議な達成感とともに濃厚な味が口に充ちる。まさにこの世の絶品だ。

なぜ、図書館で本を読んでいるうちにそのような光景が浮かんだのかといえば、食べ物に関する文章を読んだからかもしれない。『海うそ』という本である。その中で、研究者の秋野は遅島という島をめぐる地理探索で3人の猟師に出くわし、ヤギ肉をご馳走になるという場面があった。ご馳走は、さばかれたばかりのヤギで、皮が剥かれ、おおざっぱに解体されていた。肉のついたあばら骨を、少しずつ火を通し表面が少し焦げるまで焼き、

個人の好みで塩をつけて食う。黄金色の脂が口元から滴り落ち、ヤギ肉の香ばしさが指先に浸み込む場面を想像するたびに、口中に唾液があふれてくる。

焼いたヤギ肉と中国の豚骨スープはいったいどんな共通点があるのだろうか。何かなければ私の連想につながるはずはない。ひょっとしたら、関連性は料理自体と食べられ方にあるかもしれない。たいした手間をかけずに荒々しく処理された食材をごく簡単に調理するが、その素朴さはそのまま残っている。その素朴さを言い換えれば一種の質素さや雑さにもなりかねないが、私は、それこそが料理の性格であると思うのだ。そのように作られた料理だからこそ行儀の悪い食べっぷりもぴったりくるのだろう。中国の『紅樓夢』にもそのような描写がある。ある厳冬の日、邸宅にいる貴族の若者たちが生の鹿肉を炭火炉の傍らに切り並べ、ざっと焼いたものをその場でムシャムシャ食うという。高貴な人間でもそのような食べ物の前に置かれたら、普段の雅な振る舞いも一気に捨て、猛獣めいた食べ方をするしかないのだろう。その描写からさらに伝わったのは、それが半分遊びめかした行事ではあるが、中国の古代の上流社会の人々さえも素朴で雑な料理を楽しめることだ。上流社会の物々しく洗練されるべき食事にも、たまにおおざっぱな料理を楽しんでいたことがわかる。その質素とも雑ともいえる特徴がまさに中華料理、さらには中国人の血液に流れているものではないか。古代文学にある大きな碗で酒を飲むのは壮士などのイメージづけであるが、現代の中国人がよくハエが飛びまわっている衛生状態の悪い料理屋で食事を楽しむことも一例ではないだろうか。

一方、日本の料理文化は凝った料理人の工夫に注目するのだ。和歌森太郎は随筆『日本人の料理道』で、日本料理道を象徴するものが庖丁であると述べた。確かに庖丁は、何よりも料理に腕をふるい、食材を丹精込めて切り分ける道具である。庖丁をふるう時、お客に出す食べ物の形をひとつも損ねないように、一刻たりとも気を散らしてはいけない。その後、食卓に持ち出されればすぐはっきりわかる料理のあり様や形は庖丁を丁寧に使った職人のお客への配慮を具象化したものといえるのだろう。その上、味付けも火加減も実は

皆同じ配慮からくるものである。それは日本料理が、食べ物だけではなく、料理人の「もてなし」の心も一部分としたものであるからだろう。そのように作られた料理をいただく際に、食事をする側がその心配りを察し、自ずと姿勢を正し、一口でも大事にするに違いない。全く中国料理のがつがつとした食事のあり方とは別のものなのだ。

日本に輸入された中国料理、たとえばラーメンなども日本の料理文化に染められ、既に日本料理の精神を表わすようになった。ラーメンの上に載っているいろいろな具材の載せ方を一瞥して、料理全体に対する料理人の丁寧な心遣いがわかるのだ。私が入ったラーメン屋で、そのような具の載せ方に従わない店は一軒もなかった。食材はまさに自身の敷地を擁するかのよう、器の上に領域を区切って置かれているように見えるので、料理人が筍、味玉、チャーシューなどを芸術品でもあるかのように位置を調整しながら載せている姿を思い浮かべる。一方、中国でのラーメンはネギや肉が麺の上に散らばっているもの、または麺と汁に混ぜ込まれたものが多い。まるで、料理人が麺を器に放った後、他の具材を漫然と器に投げ入れたようすが想像できるのだ。

和食の繊細さがそこから生みだされるのだろう。料理人が食材をどれほど細やかに処理し、どれほど気遣いを込めて仕上げたかがわかる和食は、繊細さの代名詞といってもよい。まさに生まれつきともいえるものだ。日本の飲食店に食べる際の豪快さを特徴として宣伝されるもの、例えばトンカツやしゃぶしゃぶなどにしても、中国料理の視点から見るとやはり何か欠けている気がする。和食と中華料理にはいくつかの共通点があるとはいえ、中国人としての私は日本で食事をするたびに、その相違に思わず気付いてしまうのだ。

函館を旅している間に、当地の朝市を訪れた。賑やかに並んでいる店の中に、カニを売る水産卸売屋が何軒もあった。観光客を引きつけるためであろうか、生きているカニを丸ごとゆでて、その場で食べる商い方をする店もあった。カニ一匹をゆでてもらおうかと思ったが、同伴者が中国の内陸部出身で、カニをほとんど味わったことのなかったため、

会席などちゃんとした料理を食べたいと言ったので、ゆでたカニをその場で食べることはやめた。そのかわりにイカ焼きを注文したが、20分ほど待たされて持ってこられたのは、既にリング状に丁寧に切られたものであった。まだ一尾のイカの形を保ったまま、アルミホイルに包まれお皿の真ん中に置かれているイカリングを見て、複雑な気持ちがわいた。この方が絶対に食べやすいという店側の心遣いがわかる一方、割り箸でイカリングを口に運びながら、どうもどこか物足りない気がするのを抑えることができなかった。ちょっとした失望ともいえるだろうか。勿論イカリングになっても美味しさには変わりはないが、庖丁に刻まれてしまったら、食べ物としてのイカは何かを失っていた。しいて言えば、イカが食客の豪快な食べ方を楽しませる能力を失ってしまったともいえようか。過剰に加工された食物はより簡単に口に入るようになったが、加工のうちに食べ物との原始的なインタラクションをする機会も減ってしまった。原始的なインタラクションとは、食べ物に手で触れることや大きな塊から一部分をちぎり取るなどの、時には勢いの猛々しい行動である。それが食うという欲求に突き動かされ、動物の本能から生じたもので、まるでエレガントの反対の面だ。しかし、それだからこそ、がつがつと豪快に食べる快楽が生じるのではないだろうか。

このように見てくると、料理と食事は既に分けられない一つの活動となっていることがわかる。食材調理の仕方が食材へある特質を与え、そこから食客の食事の進み方を制する。そこには二つの種類があって、一つ目は食べるのに使う道具の効力範疇があるため、それより料理に応じた食べ方をしなければならなくなることだ。例を挙げると、おおざっぱに仕上げた食材は、お箸などの道具では掴みにくいため、食べやすいようにより直接的に手なり、歯なり、身体のどこかを使うのだ。もう一つは雰囲気からの影響である。和食に込められた料理人の繊細な気配りに気づき、それから生じた周囲に漂う厳かな雰囲気を感じし、より改まった姿勢で料理を口に運ぶのだろう。それで、食べ方は自動的にそれぞれの料理の仕方に調和し、均一に特徴づけられ、完全に違和感のない一連の動作にまで変わっ

た。そのように一括りにされた料理と食事の特徴や規律が、食文化ともいうのだろう。それらの食文化は、私達ある地域の土地に育った人々の目と喉を通し、心に烙印を押してしまふ。その烙印は、いつまでも私達の身体の中から消えずにどこまでも身についているものだ。

思い返してみると、あのとき、本当にカニやイカを食べたかったのか、それとも、一匹のゆで上がったカニがお皿に盛られ、立ち上る熱気が顔を蒸すその光景、あるいは墨色が混じった汁が跳ねるイカ一本を手を持つその重さを感じながら歯で引きちぎるその食べ応えがあまりにも懐かしいので、他郷で食べ物を通し、故郷の跡を探し求めたかったのか。他郷で故郷らしき食事ができるものなら、きっと満足するだろうと、異郷でさまよう遊子の心。

参考文献

そうせつきん
曹雪芹（2000）『紅樓夢・上』人民文学出版社。

梨木香歩（2014）『海うそ』岩波書店。

和歌森太郎（1977）『酒・旅・相撲』ゆまにて出版。