

セルピエ通信



第99号 2005年1月25日

発行所: 食文化交流振興会

〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-1-7-420

TEL 03(3361)6654

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行(無料)

編集人: 松沢裕之

無国籍? - V

“饅頭こわい”...自分の好物を一番こわいものだと偽り、「こわい、こわい」と言って全部食べてしまう癖ですが、中国では「マントウ」と読みます。小麦粉を発酵させた生地を半球形に蒸したもので、西から伝わったパンが中国では窯で焼かず、セイロを使った蒸しパン型に置き換わったのですが、窯で焼くパン系の食品が受け入れられなかった理由は何なのだろうか。

さて、日本で市民権を得た「中華まんじゅう」は、昭和2年新宿中村屋の創業者・相馬夫妻が百貨店進出の危機感から中国を視察旅行し「支那まんじゅう」の名で、肉6銭、餡4銭で発売した。また、関東大震災の時に「地震饅頭」として発売した饅頭は、現在「力まんじゅう」として販売

されています。中国で饅頭といえば、普通は具を入れないものをさし、肉や野菜の入ったものは、包子と呼ぶことが多く、饅頭の起源は三国志で有名な軍師、諸葛孔明(孔明は字)に由来するようです。



饅頭

故事によれば、諸葛亮の率いる大軍が、辺境地を平定して帰路についたところ、長年の戦乱で命を落とした戦士たちの霊魂が荒波を立てている瀘水という川にさしかかって立ち往生してしまった。これを鎮めるには49の首を供えなければならないという。そこで諸葛亮は、人身御供の代わりにウシとヒツジの肉を細かくした具を作り、小麦粉で包んで人の頭の形にしてセイロで蒸し、これを瀘水の岸辺に供え、自ら祈禱した後、一つひとつを瀘水に投げ入れると風

がやみ、波もおさまり軍は無事川を渡ることができた、ということです。諸葛亮が作った供物は、「饅首」とよばれたのですが、いつしか首と同義の頭に入れ替わり「饅頭」となったようです。

中国の宴席料理の歴史は古く、およそ4000年には酒食でもてなす習慣があったようで、中国料理として確立されたのは清代。満漢料理はそのなかでも最高の宴席といわれていますが、満漢の満は満州族、漢は漢族のことで満州族による清王朝が繁栄した18世紀が起源で60年間の治世で宮廷料理は発展しレシピも整理されました。

満州族古来の嗜好を受けた、羊の肉を薄切りにした鍋料理が日本の「しゃぶしゃぶ」の祖型のように、「始祖伝説」は数限りなくあるようですが、調べると面白いものですね。(ベーカーズ・ブレン代表 笹本正男)

ブラスリー



食事中にビールを飲まない習慣の国って、どこだ! フランスで唯一ビールを飲みながら食事しても怪訝な顔をされないレストラン(ビアホール)がブラスリー。でも「どれがブラスリーなのか外見からでは分からない?」てか。

アルガス
ご心配ご無用!店頭には貝類と甲殻類が、それはそれは美しくディスプレイされ赤い制服を着たオッチャンが忙しそうに働いているのですぐわかる。さらなる特徴は店が大きく、夜遅くまで営業していて、メニューは多種多様なれど、アルガス地方の料理が中心。つまり、ブラスリーは、ライン河を挟んでドイツの隣、アルガス地方の生まれ。戦争のたびにドイツ領になったり、フランス領になったりと複雑な歴史が繰り返されたところだが現在は、フランス。しかし、文化的にはドイツの傾向が強く、アルガス方言もドイツ語に近いしワインも白が中心でフランスでは珍しいことに、この地方だけはビールを生産し、一番有名な郷土料理「シュークルート」は、「ザウアークラウト」と同じ料理。

ブラスリーの歴史は、16世紀のパリには既にビールとアルガス料理を食べさせる店があったと記録がありますし、1870年にドイツ占領され亡命者がパリに流れ込んでから極端に増えたようです。

アモイはウマイ(10) ~ 素餅

アモイ市街の東南側、五老峰という丘のふもとに「福建4大禅林」の一つと言われる「南普陀寺」がある。9世紀(唐の時代)に建立されたこの閩南(福建南部)地方の古刹には、後背地の崖に多数の石刻があり、とくに「佛」と書かれた特大の石刻(1辺約4m)は有名である。

この南普陀寺の中に「素食部」と呼ばれる精進料理の食堂があり、その「素餅」という饅頭が名物だというウワサを聞きつけたので、「素餅」を目当てに寺を訪ねてみた。

広大な寺内を深く回ること一時間、ようやく「素食部」との看板を発見。あるある、売店の台の上には、黄色い「素餅」の箱が積み重ねられていた。昔「一休さん」のアニメで流れていたような、ほのぼのとした少年合唱の音が、どこからか聞こえてくる。そんな寺内で「素餅」を食べると、

世界七不思議ではないのですが、看板料理が海から遠いアルガス地方なのに甲殻類と貝類なのは、なぜ...? このなぞは深まるばかりです。

しかし、日本でもなぜって思うような、名物料理や郷土料理ってありますよね。

例えば仙台の「牛タン」と「冷やし中華そば」、甲府の「煮貝」、盛岡の「冷麺」、山形の「冷やしラーメン」、信州そばと言うが消費量日本一は山形等々、皆さんの地方の「なぜ?名物、郷土料理」をお知らせください。

(「セルピエ通信」覆面記者)



寺内を歩き回ってやっと見つけた「素食部」の看板。この前にある売店で「素餅」を売っていた。



「素餅」の箱と中身。なんだか観光地のお土産っぽい箱。中に4つ入っていた。



「素餅」の断面。いわゆる黄み餡。周りはパイ生地みたい。食感はサクッとしており、本当に「素な味」。



寺内の廊下で「素餅」を食べる筆者。ほんのり甘くて、歩き疲れた体が癒やされ思わずニコリ。

少年のような、素直な気持ちになってきた。

(中小企業診断士 松沢裕之)

お知らせ

「セルピエ通信」は次号で第100号を迎えます。「セルピエ通信」という形式での発行は、第100号をもちまして、いったん休止することといたしました。

では、今後はどうなるのか??

新しいかたちで、情報発信活動を展開していきます。詳しくは、第100号にてお知らせいたします。(編集部)

⇒ 次号は、2005年2月10日頃発行の予定です。