

「女王谷の食べ物」というタイトルで原稿を書くことになり考え込みました。旨い不味いは個々人の好みで変わるものの、チベット文化圏でほとんどの日本人が心底美味しいと思う食べ物は無いと私は思っているからです。勿論お腹が空いている時に旨いと思って食べられる物は沢山あります。私は世界各地を旅した時に何でも食べましたが、日本の魚料理程に美味しいと思った食べ物は稀で^(注1)、これは子供の頃から習慣になっている味覚のせいだと思っています。それはチベット文化圏の人達も同じようで、慣れ親しんだ味に強く拘る人が多いです^(注2)。

こんな事情からここでご紹介する女王谷の食べ物は、地元の人達(多数派のギャロン・チベット族と漢族、それに他のアムド等の少数派のチベット族と回族と羌族)が日常慣れ親しんで心底美味しいと感じる食べ物で、且つ私の身近に有って日本人が抵抗なく食べられる伝統的で庶民的な物です。

1. 莫莫(momo、四川弁でモモ) :日本では「ナン」の名前で知られているパンで、チベット族と回族と羌族の近代以降の主食になります(それ以前は炒った裸麦の粉やトウモロコシのパンが主食でした)。チベット語の方言は幾つもあり「ケー」もその一つです。

小麦粉と水(近年ではパン酵母を入れる場合もあります)を練って数時間寝かしてから焼きます。昔は炉辺や竈^{かまど}の内壁や灰の中で焼きましたが、今は大きな油を敷いたフライパンで焼き蒸す場合が増え、町の店で買うと8元(1元≒17円以下同じ)位です。酸菜(発酵させた高菜)や細切りにして炒めた豚肉やバターを包み入れて焼く場合もあります。

(写真1)はギャロン・チベット族の農家の食卓に置かれた大きなナンで、後方にバター茶が注がれた碗



写真1 大きなナン

や肉の炒め物や泡菜等の四川風の料理が並んでいます。ホカホカの大きなナンを家族で囲み小さく千切り合いながら食事する風景には、家族の一体感と平和な豊かさと生きている有り難さを感じます。

2. 酸菜麵塊(suancai-miankuai、四川弁でサンツァイメンクァロ) :日本風に言うと「酸菜煮込みうどん」です。チベット語の方言は幾つもあり「ブドウ」もその一つです。

小麦粉と水を練って数時間寝かした生地(パン酵母を使わない)を薄く伸ばして折り畳んでから日本の「うどん」のように太く切って麺を作り置き、発酵させた高菜・香辛料(刻んだ大蒜/生姜/唐辛子/山椒/胡麻等)・じゃが芋千切り・白菜・豚の皮の唐揚げ等を強火で炒めてお湯を加えてから、麺を入れて一緒に5分位煮込みます。農家では食事の趣に変化を持たせるかのように時々食卓に出て来ます。

(写真4)は丹巴の町の食堂^(注3)で撮影した物で12元です。豚の皮の唐揚げをサクサクと食べ易く作るにはコツが有り、食堂では作り方を見せてくれませ



写真2:「うどん」のように太く切る



写真3: 麺を入れて具材と掻き混ぜながら煮込む



写真4:「煮込みうどん」の出来上がり。豚の皮の唐揚げは刻み葱の手前に浮かんでいる



写真 5 : 麺の部分拡大図

んでした。

3. 酸菜包子 (suancai-baozi、四川弁でサンツァイバオツ):チベット語の方言は幾つも有り「ポロ」もその一つです。

小麦粉と水とパン酵母等を練って一晩寝かした生地を小さく引き千切り、手で拵げて酸菜(発酵させ唐辛子を効かせた高菜)と豚脂身の細切りを包み入れ水餃子に似た形に整えてから 10 分蒸します。出来上がりは膨らんで水餃子とは趣が違います。唐辛子が入ったタレと一緒に供されますが、使う使わないは好みです。

下の写真は丹巴の町の食堂^(注3)で撮影した物で 16 元です。農家で作る酸菜包子は 2~3 倍大きく具も色々で家庭の味が有り、タレを使いません(唐辛子を塗して食べる人も居ます)。(続く)

■注

1) 「世界食べ歩き」等のタイトルで「世界の美味しい物」を紹介する記事や番組は多いですが、「見た目が綺麗・奇異で珍しい・高級そう」なので気を引かれて食べたくなる物は沢山有っても、実際に食べて心底美味しいとは限りません。私が日本の魚料理程に美味しいと思った外国の食べ物は 40 年近く前から指折り数えて、フ

ランス・モンサンミシエルに近い海岸縁の民宿で供された蒸した貝を盛った料理、オランダ・マルケン島の港の屋台で食べた酢付け鰯のサンドイッチ、パキスタン・フンザの元貴族の館で供されたカレー料理、そして近年では中国・麗江の虹鱒の刺身位です。こうして見ると子供の頃から習慣になっている味覚(カレーも子供の頃からの嗜好)の域から出てないようで、笑われそうです。

2) 一方で、この数 10 年の間に丹巴や四姑娘山のような奥地にまで及んだ通信交通インフラの飛躍的な発達と国際経済社会のグローバル化によって味覚も収斂しつつあるように見え、その単純化を残念に思う事があります。

3) この食堂は丹巴の旧バスターミナル東側に在る「嘉絨小吃」です。これは丹巴に在る唯一のギャロンチベット族の家庭的な料理を供する食堂で、部族によって異なる煮物や炒め物の材料や作り方の細かな注文にも応じてくれます。その分待ち時間は長くなりますが、お



家庭的食堂「嘉絨小吃」の正面

客さんは雑談しながら気長に待っています。そのため開店してから 6 年間客足が途絶えず、店の広さも開店当時に比べ 2 倍になっています。

●大川さんのホームページはこちら

<http://rgyalmorong.info/index.htm>

<http://rgyalmorong.info/scholaweb/conts.htm>

▲お知らせ:女王谷の HP (<http://rgyalmorong.info/>)に、当地の風情を紹介するサンプルビデオ(MP4 形式 8MB 前後)1 分余り×15 本を追加しました。日本語 HP に入って頂いて、先頭頁の左下に有る、「風情のあるビデオ」でご覧になれます。

(<http://rgyalmorong.info/scholaweb/queenvideo-j.htm>)



写真 6 : 小さく引き千切った生地を手で拵げて酸菜(発酵させ唐辛子を効かせた高菜)と豚脂身の細切りを包み入れる



写真 7 : 水餃子に似た形に整えて蒸す



写真 8 : 酸菜包子の出来上がり