

4. 肉類

チベット系部族の人達は肉が好物で、もてなしの宴席では肉料理が中心になり、食べ切れないのを承知で次々に肉料理が出されます。そして残り物を家人が何日も掛けてお腹の中へ入れて行きます。

①豚肉と干し肉と香腸:

日常食べる肉類のほとんどが新鮮な豚肉で炒め物やスープにされます。特に中国語で「排骨(páigǔ、四川弁でパイクー)」と呼ばれる肋骨一帯の肉が珍重され他の部位より割高で、塩と山椒を加えて1時間位煮込むだけのスープが特に好まれます。鼻や耳や尻尾や足まで食べられるのはご存じの通りです。

(写真9)は冬場に農家の平屋根で豚肉の大きな切り身に塩を塗って干す様子です(暖くなると蠅が卵を産み付けますのでご用心)。干した豚肉は当地で臘肉(larou、四川弁でラーズー)と呼ばれ、所謂ベーコンですが日本人が食べ慣れた物とはかなり違ってきます。チベット語の方言は幾つもあり「パシヤ」もその一つです。干した豚肉は1年を通して保存食になり、食べる時に30分~1時間茹でて柔らかく戻した後で煮込んだり炒める場合が多いですが、生でも食べます(外国人は真似しない方が良いでしょう)。

香腸は粗挽きの豚肉と脂身を唐辛子や山椒や塩と混ぜて腸詰したもので、干して保存します。豚を潰した時に出る血も腸詰し干して保存します。近年町へ下りて来て生活するギャロンチベット族が増え、肉屋に干し肉や香腸を作って貰うケースが増えていきます。今年の干し肉の価格は半乾きで35元/斤、完

成品で50元(1元≒17円以下同じ)/斤(1斤≒500g)でした。(写真10)はそんな肉屋に吊るされた香腸です。

②ヤク肉とジャーキー:

ヤクは標高4000m前後の山地で放し飼いですので肉は固く一晩~二晩煮てから食べる事が多いです(新鮮な肉をそのまま炒めたり挽肉ハンバーグにしても外国人には固くて不味いです)。ヤク肉も干して1年を通した保存食にされ、農家の納屋や厨房の端に吊るされている姿を多く見掛けます。ヤク肉は自然食品として2000年代初めから欧米に輸出され始めて以来、国内でも経済発展と共にヤクの生肉やジャーキー等の加工品の需要が増えてスーパーマーケット等での少量の小売価格が高騰しています。

(写真11)はジャーキーですが、肉質の良い部位とは言え300元位/斤で、私は買うのを躊躇する程でした。ただ農家が売っている自家製ジャーキーは今年(2019年)80元位/斤で、2年前に比べて20%位上がった程度です。

③他の肉類:

鳥肉料理も好まれます。特に鶏を丸ごと煮込んだスープは珍重されていて何時の時代からか(野生の雉等と共に鳥占いに使われた時代もありました)お目出度い時や大切な来客時に供されます。鶏肉を細かく切って炒めるような料理は漢族の間では一般的ですが、チベット族の間には未だ浸透していません。鶏は農家で放し飼いですだけでなく町のアパートの屋上等でもケージに入れて飼われています。鶏卵も流通していて10元/斤前後です(成都ではケージ



写真9 豚肉の大きな切り身に塩を塗って干す様子



写真10 肉屋に吊るされた香腸



写真11 ヤクのジャーキー



写真 12 総菜売り場に吊るされた鴨の丸焼き

物の鶏卵が 5 元/斤前後、放し飼いされている物で 10 元/斤前後です)。

また漢族がもっぱら食べていた鴨の丸焼き(一羽 35元)や、昔から珍重されてはいるものの余り口にしなかった羊(部族によって事情が変わります)も、近代になって広く食べられるようになっていきます。(写真12)は、中国に何度も来られている方々には見慣れた、市場の総菜売り場に吊るされた鴨の丸焼きです。

5. 野菜・果物・山菜・調味料類

丹巴では、成都から持ち込まれた物が多い市場の店頭だけでなく、道路際に農家の人達が並べた色々な地元の野菜を買う人が多いです(チベット系部族の人達はあまり野菜を食べないとされていますが、半農半牧を生業とするギャロン・チベット族は野菜を沢山食べています)。

農家の人達が旬の時期に並べる品目は多い順に白菜類・オウスン(セロリの仲間ですが葉っぱより茎の方を主に食します)・ネギ類・キャベツ・じゃが芋・トマト・香草・青梗菜・^{くきにんにく}茎大蒜・蕻・人参・胡瓜・茄子・いんげん豆・えんどう豆・ドクダミ・南瓜・唐辛子(緑色の熟してない物と赤色に熟した物)・大蒜・山椒等で、春先には山菜のゼンマイやウド新芽(2000年代中頃から人気が出始め価格も上昇中です)、初夏のサクランボに続いてザクロ・リンゴ・ナシ・胡桃・^{ぼんかん}極柑(原種に近いポンカン)が初冬に掛けて順番に並

べられます。胡桃(ペルシアグルミ)と梨(西洋梨が多い)とリンゴ(リンゴは近代になって栽培を始めました)と極柑は冬場の貴重なビタミン供給食で、胡桃は小粒が 8 元/斤で大粒が 12 元/斤、梨は 4 元/斤、リンゴは中位の富士が 6 元/斤でゴールデンデリシャスが 4 元/斤、極柑は 4 元位/斤です。

なお調味料雑穀専門店では乾燥した赤色の唐辛子・大蒜・山椒・生姜・胡麻・昆布・豆類等が年中売られています。

夏に出回る茸の類(松茸は珍重されますが嗜好されてはいませんが)も昔から好まれスープや炒め物にされます。松茸は当地でも高価な食べ物になっていますが、2000 年代初めまでは見向きされない代物で、日本への出荷と中国都市部での消費が増えて価格が高騰してから、貴重な珍味として人気が出て来ました。松茸は“松茸採り”が市場の近くや道路際に直接売ります。松茸は年毎に豊作不作が有って価格は上下しますが、昨年は 100 元位/斤になりました。

蛇足ですが、ご紹介した食べ物は 2000 年代に入ってから急激な経済発展で随分と値上がりしているものの、食生活は全体として大変豊かになっています。2000 年代初期と 2010 年代末の物価を比べると、四川で庶民的な生活をしている私の眼から見て「生鮮な肉・卵や野菜・麺やパン類等の生活を支える基本的な食品」が 2 倍位に値上がりしています。他に「服飾品や椅子や自動車等の生活機材」が 3 倍前後、「農家収入や給料」は格差が広がって 3~10 倍位(限られた地域ですが四姑娘山のように観光開発の波に乗った所では数 10 倍)、「マンションのような投機財(成都では空いた部屋が目立つのに値上がりが続き一般勤労者が家を買って難しくなっています)」が 5 倍前後に値上がりしています。ただパソコン・TV・洗濯機等の家庭電気製品は性能を加味すると値下がりした一方で、iPhone 等の人気の高い電気製品は外国よりも割高な価格で流通しています(最近 2 割位値下がりしたそうですが未だ割高です)。

●大川さんのホームページ <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>)