



大連交通大学国際文化交流学院 留学生 森野 昭

冬の味覚はなんといっても鍋料理です。日本で「スキヤキ」、中国では「火鍋（火鍋 フォグオ）」^{huǒguō}です。「スキヤキ」が砂糖と醤油で煮込み、それを生卵のタレでまぶして食べます。一方、「火鍋」では、唐辛子で味付けした独特のスープで煮込んで、タレ（胡麻ダレなど）につけて食べます。「スキヤキ」が甘いのに対して、「火鍋」は甘くなくて辛〜い味が特色です。

火鍋のスープは、人によって激辛・中辛・微辛と好みが変わります。そこで、店によって、鍋の中のスープが一種類、隔壁があって二種類と様々です。中国で家内と火鍋屋へ行くときには、中辛（私）と微辛（家内）の隔壁式（二種類のスープ）鍋のある店を好みます。

二種スープが楽しめる火鍋(右)

煙突式の火鍋（下） 雲南省昆明ではじめて経験。煙突の中に炭火を入れてスープを加熱するという地方色豊かな火鍋が楽しめる（中国各地にもある）。



鴛鴦（木どり）鍋

「火鍋」はもともと、四川料理が発祥と言われていますが、現代中国ではどこへ行っても火鍋料理店があります。大連にも街中いたるところにあります。中国の物価は年々上昇しており、普通の火鍋屋では、十年前には一人当たり（ビール一本込で）20元程度だったのが、いま大連の店では50元（約800円）はします（それでも日本の三分の一程度か？）。



我が大学の近くにも火鍋屋があり、それは大連各地にあるチェーン店です。1-4人程度の一般テーブルの他、5人以上が入る個室で大鍋を皆でつつき合いながら仲間と食べる火鍋もまたよしです。



一般席



個室の大鍋

火鍋屋

火鍋店には各種のタレがあります。私の経験では胡麻ダレが基本で、それに長ネギ、ニンニク、唐辛子など各種の調味料を加えてタレにします。



タレ

食堂街には「回転火鍋屋」まであります。一人用鍋がのっているカウンターに座ると、肉や魚、野菜などの具材が回転してきます。これはおそらく中国で普及している「回転寿司店」の発想からきたものでしょう。具材を握り寿司に置き換えたら、店内の風情は回転寿司屋とまったく変わりません。



回転火鍋 具材がぐるぐる回ってくる。

具材の主流はなんといっても肉類で、牛・羊・豚の各種肉があります。スキヤキでは牛肉ですが、中国では羊肉が美味しい。羊肉は日本ではジンギスカン鍋で知られていますが、独特の臭味を嫌う人がいます。しかし、中国の羊肉は臭味がなくて私は牛肉より好きです。



いかにも美味しそうな各種肉類 (他で紹介した写真もすべてインターネットからダウンロードし、Photoshop で編集したもの)

■ 我が宿舎でも火鍋

外で火鍋を時々食べますが、我が宿舎でも一度食べてみようと考えました。しかし、火鍋用のスープやタレがわかりません。そこで、私と中国語と日本語の勉強会をしている女学生がスーパーで買ってくれました。



火鍋に水とスープの素を加えて味付け。具材は胡麻ダレに浸けて食べる。

こうして、五人の仲間で火鍋パーティをすることになりました。

二人の女学生は、前に我が宿舎で食べたことのあるスキヤキとくらべると、やはり火鍋の方が美味しいといいます。一方、我々三人の日本人はどうだろうか？ もの珍しさもあって好評だった。



牛羊肉、椎茸、凍豆腐、春雨、白菜などスキヤキの具材と同じ。

二人の留学生、中嶋さんは元会計士、得永さんは中東・東南アジアで活躍した建設資材会社の元企業戦士。

遼寧師範大の金さんは遼寧省瀋陽出身の朝鮮族、覃さんは広西壮族（チワン）自治区出身の壮族と、二人とも少数民族だが普通話が堪能。二人は日本語科の学生なので、二年生にして日常の日本語なら不自由なく話せる。そういえば、二人の前に二年間勉強会をした薛さんも満州（女真）族でした。私は中国で少数民族との付き合いがある。しかし、外見上では私には漢民族との区別が付きません。



火鍋パーティ

こうして、火鍋パーティの間、中国語と日本語が飛び交う楽しいひと時でした。

翌日ふと思いついて、残った肉でスキヤキ風に砂糖と醤油で煮込んだものを、中国風タレ（胡麻ダレ）に浸けて食べたらかななかの味でした。中国風と和風の折衷の新発見です。

（了）

