放眼日中

中国の麺はフニャフニャ

今では街に数百軒の日本料理店があるといわれている上海だが、30年前に留学した頃は、何と正式な日本料理店は一軒もなかった。仕方がないので、日本からレトルトカレーやインスタントみそ汁などを持ちこみ、何とか懐かしい日本の味に触れたものだ。その時、恐らく最も多く食べたのが、うどんだった。乾麺を戻し、うどんスープの素で作るだけだったが、何とも美味しく感じられたものだった。

隣に住むイタリア人留学生が作るパスタと交換したことがある。やはり、当時の上海では本格的なイタリアンは食べられないため自分で作るしかなかった。彼らは日本のうどんを評価してくれた。その双方の共通認識は「中国にも麺はたくさんあるが、ほとんどがフニャフニャでこしがない」というものだった。当時、中国で食べた麺はそうめんのようなものが多く、広東麺などはラーメンみたいだったが、それもフニャフニャになるまで茹でて出てきたことを覚えている。

実はこのフニャフニャ麺は、その後に住んだ香港や台湾でも同様だった。現在拠点にしている台湾でも「日本人の作るパスタは堅過ぎる」と言われてしまったから、30年たってもこの傾向は変わらないのだろう。われわれは、歯応えのあるアルデンテを求めてさまようことになるのだ。台湾在住イタリア人が今も難儀しているとの話にも頷ける。

日本で初めてフニャフニャ麺のうどんに接したのは、博多だったと思う。麺にこしはなかったが、ゴボウ天が入っており、また出汁がいい味を出していて、美味しく頂いた。ただ、なぜ博多では軟らかい麺を食べるのかと聞くと「消化が良い」「商人が熱い麺を早く食べるため」などと言われたが、あまりピンとこなかった。

ところが先日、日本茶の歴史を調べる中で、うどんも中国からもたらされたという文章を読んだ。静岡茶の祖ともいわれている鎌倉時代初期の僧、聖一国師が修行先だった現在の中国浙江省から持ち帰り、当初滞在した博多で広まったという説があるらしい。ただ、当時の「饂飩」は現在のうどんとは異なり、ワンタンのようなものだったともいうので、どこまで柔らかかったかは分からないが、もしかすると中国のフニャフニャ麺が伝えられ、博多にだけ残ったのかと邪推してしまう。

讃岐うどんは空海が中国から持ち帰ったなどと、日本のうどんの起源説は非常にたくさんあり、今だに定まっていないことも分かった。中国人も最近は「中国の文化、文物を日本へ持ち帰り、その後独自の発展をさせた日本」に注目している。茶の湯や仏教美術などはその代表例であり、京都や奈良に足を運ぶ中国人の目的は「自国の伝統文化の確認」という友人もいるほどだ。

うどんについて言えば、最近は日本のうどんチェーンが中国、台湾、香港などに進出して、手軽に食べられることから人気を博している。もちろん、これは日本食というカテゴリーではあるが、中国の麺も今後は少しこしが出てくることを期待してしまう。だが、中国の武漢や台湾の台中で筆者が実際に食べてみた日本うどんは、心なしか軟らかいような気がした。やはり、長年の習慣を変えるには相応の時間を要するということだろうか。

コラムニスト・アジアンウオッチャー
須賀　努

すが・つとむ　東京外語大中国語科卒。金融機関で上海留学、台湾2年、香港通算9年、北京同5年の駐在を経験。現在は中国を中心に東南アジアを広くカバーし、コラムの執筆活動に取り組む。