

# 四川の四川料理は辛くなくなったのか？

放  
眼  
日  
中



コラムニスト・アジアソウオッチャー  
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。

32年前、中国の四川省成都には2回行った。一度は、雲南省昆明から成昆鉄道に乗り、1000以上もあるトンネルをくぐり、24時間で成都に着いた。もう一度は上海から飛行機で成都に入り、そこでチケットを買ってチベットのラサへ向かった。どちらも今ではなかなかできないたぐさんの貴重な体験を思い出す。

成都の思い出は幾つもあるが、まず困ったのは当時外国人が泊まれる宿泊施設が少なかったことだろう。錦江賓館という立派なホテルに部屋が取れず、男女共同部屋のドミトリに泊まったことさえある。現在の錦江賓館に行ってみると、今も川沿いに変わらぬ姿を残しており、あの頃の空き部屋争奪戦を思い出して、何とも懐かしい。

その錦江賓館の最上階にはレストランがあり、そこで朝食を食べるの

は何よりの楽しみだった。なぜなら、ここではパンが食べられたから。いや、正確に言うと「辛い辛い食べ物」を安心して口にできる場所」だったからだ。当時の成都是、街の食堂ならどこへ行っても山椒の利いた辛い料理ばかりで、日本人のわれわれが続けて何日も食べられる物はなく、体調を崩す人も多かった。

ちなみに「辛い」と表現したが、中国で最も辛いといわれる料理は四川ではなく湖南だというのが、中国人の一般認識だと思ふ。四川料理は「麻」、しびれるような辛さであり、そこには区別がある。麻婆豆腐を思い出せば理解できるだろうか。日本の四川料理店は湖南人経営も多かったようだが、最近は湖南料理を看板にする店も増えており、新しい物好きの客の間でウケているとも聞く。

先日実によく久しぶりに四川省を訪れ

たが、正直「すごく辛くて食べられない」というものはほとんど出てこなかった。もちろん、こちらが外国人の団体であったことで、最初から料理の味が調節されていた可能性は高いが、1人になって街の食堂にふらつと入っても、あの驚くほどの辛さには遭遇しなかった。

その理由を尋ねると「成都のような大都市は、外国人というより中国の他省から人々がかなり流入してきており、彼らのために辛さ控えめの料理が出されるようになった。これもある意味で商売さ」と説明され、何となく納得した。地元の人しか行かない伝統的な本場の辛い料理店もあるようだが、今や四川人でも辛い物を好まない若者が増えてきているらしい。

他省からの移動といえば、チベットへ向かう拠点の一つ、雅安で出会

った茶業関係者が「私は浙江省の出身だが、2000年ごろに始まった西部大開発プロジェクトで四川にやって来た」と言っていたのを思い出す。

西部大開発とは何とも懐かしい名称だが、四川大地震などの困難を経て、現在でも脈々と続いている。日本ではパンダばかりが有名な四川だが、航空宇宙産業などが高度に発展しているともいわれている。

知り合いの漢方医に「辛い物が食べたくなくなったら、体調の変化に注意が必要だ」と言われているにもかかわらず、たまにどうしても食べたくなることはある。そんなときは東京の池袋辺りの四川料理店へ行き、本格的な麻婆豆腐などを気軽に味わいながら、この30年の日本と中国の体調の変化について、いろいろと思いを巡らしている。