



「食は広州に在り」といわれるように、世界に冠たる中国料理の中でもトップクラスにあるのが広州料理。俗に「広東料理」と呼ばれて、さしずめ中国での第一級の「ふるさとの味」といったところ。

が、その広州料理にも、さらに奥行きがあつて、かつての日中戦争時代、日本軍が武漢三鎮あたりまで進出したところで、はやばやと息切れしたように、広東料理を武漢三鎮にとえれば、その一歩も二歩も奥にあるのが「潮州料理」という奥の院——言ってみれば、中国料理の懐の深さを物語るものなのである。

一般に潮州と呼ばれている地域は、福建省および江西省の辺境を含む広東省東部の潮安を中心に広東、饒平、普寧、豐順、大埔、汕頭など一万六千方キロメートルにもおよぶ広範な地域を指し、その先祖は千数百年もの昔、中原から移住して来た漢民族中の漢民族といわれる。その潮州料理の特色は、湯（スープ類）淡（あっさりした味の料理）甜（甘口の料理）慢（ゆっくりと時間をかけた料理）に独特の調理技術を持ち合わせていることで、たとえば甜のひとつに、世界広しといえどもここだけにしか例のない「甘ハム」がある。

ハムといえば、世界中どこでも塩を用いて作るのが常識だが、それをあえて甘口に仕立てたところが、甜（甘味料理）に独特の技術を誇る潮州料理のユニークさで、この甘口に仕立て上げられた「潮州燻臘（肉の燻製）」は、現在でも東南アジアの各地や香港、台湾などで第一級の贈答品としてもはやされている。製法もさすがに一風変わっていて、肉を燻製にするとき、肉をいぶす材料として砂糖キビを用いる。

その結果、ハムにほのかな甘い風味が備わるといふ。

もちろん、そのいぶし方にも独特の秘伝があるのだ。

また、甜食料理の最高傑作といわれるものに「玻璃肉」があり、これは字面からも想像できるように

「ガラスのように透き通って見える肉」という意味である。豚のヒレ肉を薄く切つて、砂糖の中にまる一日漬けておく。それを沸騰するお湯の中でポイルし、シヤブシヤブのようにたれで食べるのだが、ポイルした肉片は文字通りガラスのように透明で、いかにも玻璃肉のネーミングがぴたり。

ワンポイント知識

ハム・ソーセージ・ベーコンの保存法

ハム・ソーセージ・ベーコンは、空気や光に触れると退色や変質・乾燥の原因となります。

そのため、開封後はラップでしっかりと包み、できるだけ空気に触れないようにし、商品パッケージに記載されている保存方法で正しく保存してください。また、一度開封すると保存性は著しく低下するので、賞味期限にかかわらずなるべく早く食べましょう。