

天下に誇る四川の名菜 素材よければ味もよしとか

中国の四川料理といえば、わが国ではもつぱら「麻婆豆腐」の激辛イメージが強烈だが、陰陽五行のバランス感覚を重視する中国では、激辛のあるところ必ずそれとバランスする天然の深いあじわいありで、四川料理といえば、その代表が天下の名菜「白肉」である。

白肉といえは、なにやら白米と同様そのものずばりで味もそついてもなさそうだが、実は豚肉の塊のまま水煮し、そのあとこれを薄切りにして、醤油やみそなどで調味した「つけ汁」につけて食べるという単純素朴なもの。

もちろん、つけ汁にはそれぞれ秘伝の薬味が利かせてあり、現在、中国では「北京派」「上海派」「四川派」の三大流派が「おらが味」を競っているといわれている。この、料理にして料理ともいえないような素朴さからもわかるように、もともとは、何千年にもわたる清貧に甘んじてきた「中国農民」の食べ物だった。

それが、あたかも「おにぎり」が都会っ子の混濁した嗜好に投じるように、中国でも農村から都市のスナック的料理へと昇格してきたもので、それが前記のように、やれ北京派だの四川派だのと競うようになっては、この国の札幌ラーメンや薩摩ラーメンだのと同じドンダリの背くらべ。その根本のところをしかと見定めておかないと、それこそ本末転倒になりかねない。

ねない。

というのも、豚肉の塊を水煮し、それを薄切りにしてつけ汁で食べるだけ——というこの単純そのものの料理では、たとえばつけ汁にどんな工夫を凝らそうと、決め手は豚肉そのもの、

肉がまずくてはどうしようもないとみられるからである。

ところが、四川の白肉は、中国一の豚肉として声名の高い成都平原の豚肉を使う。この天下第一の豚肉にして、はじめて天下第一の白肉となるのである。

その秘密は、成都平原の豚は放し飼いではなく、豚舎で飼われる、というところにある。フランスのフォアグラほどではないが、豚としては最上級のえさが与えられ、運動は絶対にさせてもらえない。食べては寝、寝ては食べる生活を繰り返されるのである。

えさは、漙水シヤオスイとよばれる米のとぎ汁と菜っぱのほかに、酒粕や米ぬか、トウモロコシの粉やくず米のおかゆといった、アメリカの「ピーナツ豚」も一目置く美食攻め。

これでうまい肉がつかなかったら不思議なくらいである。まさに養豚の王道を行くといったところか。

