

ハムの歴史をたどって 中国名産「金華火腿」の縁起

食についての長い伝統と文化を持つ中国では、ハムやソーセージひとつ取ってみても、中国ならではのユニークさが光っている。

中国の代表的なハムといわれる「金華火腿」は、杭州の近く金華の特産で、世界広しいえどもこれほどダイナミックなハムもちよつと見当たらない。

金華火腿は、豚の脚を腿の付け根から丸ごと一本塩漬けたものだが、それがいかにも中国人らしい奇想？と思わせられるのは、なんと、それにヒヅメまでがそっくりついていること、豪快と野趣を合わせ持った異色の面がまえなのである。

そんなハムだから、もちろんそれにふさわしい故事来歴も用意されていて、このハム、いまからざつと九百年も昔の宋の時代、時の名将宗沢が偶然の幸運によって作り出したといわれる。

ある時、彼は生まれ故郷に里帰りし、数日を過ごしてふたたび都に戻るようになった。で、別れを惜しんだ親族の一人が、土産にと豚のブロック肉を贈ったが、考えてみると、都までは長途の旅、帰りつくまでに肉が腐ってしまうおそれは十分だった。

そこで宗沢は、この肉に塩をたつぷりかけ、少しでも腐敗を防ぐようにと配慮して都への

帰りを急いだ。

さて、都にたどりついてみると、肉は腐ってはいなかったが、外側はすっかり乾いてこちらになつていた。しかし、なんともいえないよいにおいがする。

さっそく客人を招いて、みんなに長旅の間の無音をわびることにした。ところがこの肉がたいへんな好評で、客は口々にその秘密を聞いた。そして、それに答えて宗沢は、胸を張ってこう明かしたという。

「これは故郷の肉、郷肉である」

やがて、この肉のことは皇帝の耳にも達し、所望されて肉を献上すると、時の高宗帝も大いに気に入られ、この肉に「火腿」の名を賜った——というのである。

この肉（ハム）を切ると、中が火のように赤いのでまさにうつつけのネーミングだったわけだが、この火腿には、江蘇省や雲南省のものにも名品があるが、金華産のものは豚の骨が細く、肉質が軟らかなうえ、脂身も三〇%と脂肪が少ないため、やはり中国第一の声価は動かないとか。

