

君知るも肉を肴に飲む酒 中国古代詩人の壮大酒境

若山牧水のように、酒は一人でたしなんでもよいし、気の合った仲間と気炎を上げながら飲んでもよい。一人で飲む酒はおのれの心の奥をのぞかせてくれるが、大勢で飲む酒は人を気宇壮大にする。

古い時代の中国の詩人岑参は、遠くウイグルの地で

渾炙犁牛烹野駝

交河美酒帰巨羅

と歌っている。すなわち「犁牛を渾炙し、野駝を煮、交河の美酒を巨羅に帰める」とは、牛を丸焼きにし、野生のラタダを煮て、天山の美酒を玉の杯に満たせばいい気分だというわけで、牛とラクダが酒の肴なら、ゴビの砂漠も一気に駆け抜けられそうな勢いである。

中国で酒の肴として最も多く登場するのはカニだが、唐（六一八〜九〇七）以前の古い詩人たちは、好んで肉を肴に杯を傾けた。たとえば殺伊脯の殺というのは酒の肴という意味で、伊脯は干し肉。周（前二〇〇〇年ごろ）の時代にはもっぱらこれで酒を飲んだといわれる。

ついで「燔炙」という文字も多く漢詩に登場し、燔は焼き肉、炙はあぶった肝である。

これが燔炙芬芳。となると、いかにも酒の進みそうな香ばしい匂いが鼻先に漂って来るよう。

このほか、現代の常用漢字では作字に手間がかかりそうなのでカナ書きにするが、タンハイ、ビージュイなどというのもあって、タンハイは肉の塩辛、ビージュイは脾臓と上あごの肉で、これが酒の肴としては「たまらない」ほどのものだった。ただし料理法の記録が残っていないので、ただその美味を想像するだけである。「三国志」で知られる魏の曹操の息子で曹植という詩人が、権勢をきわめた父親の「宮中での宴会」をこう詠んでいる。

中厨では豊膳をこしらえ

羊を煮 肥牛をつかさどる

と。宮中の調理場では、豊かなメニューにのっとり羊を煮たり、脂の乗った牛肉を料理したりするというのだが、さすがはグルメの国、想像するだけでぐっと酔いがまわってきそうな頼もしい肴である。

別の詩人は、蒸したドブロクの上澄みをすくって、たれをつけて焼いた焼き肉を肴に飲むのはこたえられないとも詠んでいる。中国五千年のスタミナの秘密はどうやらこの肴にあったようなのである。

ワンポイント知識

畜産副生物って何？

家畜から食肉が生産される時、皮や内臓や骨なども併せて生産されます。

食肉を主成分とするならば、皮や内臓や骨などは、副次的に生産されるものとして、「畜産副産物」と呼ばれます。

「畜産副産物」のなかでも、皮以外の内臓等を「畜産副生物」と呼んでいます。「レバー（肝臓）」「シマチョウ（牛の小腸）」「テール（尾）」「タン（毛）」などは、焼き肉店のメニュー「なま」によく知られています。