

目に、日本の食文化の「目」が生んだ中国式「下水料理」

日本と中国は同じ漢字を用いるところから「同文同種の民」などといわれる。が、所変われば何とやらのたとえ通り、同じ漢字を用いても、その意味するところがはなはだ異なる場合が少なくない。

たとえば、日本を代表する魚とでもいうべき「鮎」は、中国では「ナマズ」を意味し、メニューに「龍」という字が使つてあつても、じつは「蛇料理」といったぐあいである。

こちらあたりまではまあ何とか理解できるとして、それでも「中国人は下水が好物」といつたら目を白黒させる同胞がほとんどだろう。

というのも、中国語で「下水シヤンシュイ」といえば、牛や豚、羊などの臓物を意味し、北京飯店や豊沢園といった一流料理店の高級料理から巷の大衆料理まで、中国料理にぜったい欠かせないのがこの下水だからである。

中国人が下水を愛するのは、その根底として「目には目を、歯には歯を」の食哲学を信じているからである。未開の食人種が敵の勇者を殺してその肉を食べたり、アフリカの原住民が肉としてはそれほどうまくもないライオンの肉を食べたりするのは、そうすることで、その「強さ」が自分のものになると信じているからである。

といつても、中国人の下水愛好をいゆる迷信として一笑に付すわけにはいかない。牛も豚も人間と同じ哺乳動物で、その器官はほとんど同じ組織でつくられているから、胃の弱い人が豚の胃袋を食べると「補強」の効果があるというのは十分うなずける話だからである。

事実、牛や豚の脳下垂体からつくられたホルモンが、記憶減退や脳神経衰弱などに効果のあることが証明されているし、中国では豚の脳が「補脳」によいとして、昔から頭を酷使する人たちのあいだでクコの実といっしょに煎じて飲まれてきた。頭痛やめまいに不思議に効くのである。

また、豚の肺は、これまた各種の肺疾患の薬として、杏仁（アーモンド）とともに用いられ、中国の間薬として長い歴史を持つ「安心剤」（心を休める薬）は、豚の心臓に「硃砂しゅさ」をまぜて煮たものである。さらに、中国では、豚の新鮮な血に塩を加えて凝結させたものを貧血に卓効があるとして愛用する。

それを野蠻と非難した外国人に、孫文は「自分たちも肉を食べているくせに、血は野蠻というのは何という偏見！」と吐きすてるようにいつたという。

ワンポイント知識

畜産副生物はどこで買えますか

生の畜産副生物は、食肉市場や食肉センターの近くにあるか仕入れルートを持っているスーパーマーケットや食肉小売店などで購入できます。スーパーマーケットでは、焼肉や鍋などの材料として食肉販売コーナーでパックしたものが販売されています。味付け加工したものや、ボイルしたものは、全国のスーパーマーケット・食肉小売店で購入できます。

また、「焼肉店」「居酒屋」「やきとり店」などの外食店でもおなじみのメニューとして定着しています。