

目には目を！足には足を！ 伝統豚足料理で足から長寿

パリのコキエール通りに、そのものずばり「オ・ピエ・ド・コシヨン」と名乗る店がある。つまり「豚の足」というのが店の名で、入り口のドアの取っ手からして真ちゅう製の豚の足をかたどったもの。もちろん「豚足」の揚げ物が目玉で、それも連日、終夜営業という人気ぶり。

豚足料理といえば、フランスのほか、ドイツの「グイスバイン」、ハンガリーの「ゴチヨン」や沖縄の「あしていびち」など、世界各地にそれぞれお国ぶりを誇るものがあるが、なかでも台湾では、これを誕生日の祝い膳として、家族や親戚一同でいただくという伝統を守っている。

名づけて「猪脚湯」^{ツェキヤウタウ}ないしは「猪脚麵線」^{ツェキヤウミョウセン}と呼ばれるこのごちそうは、豚足を時間をかけて軟らかく煮込んだものと、そうめんを取り合わせたスープで、豚足の骨の周りのところけそうなゼラチンの舌ざわりと、腰の強いそうめんのそれとが一緒になってえもいわれぬ爽快さを口の中につくり出す。

中国では、古来、肉体の衰えや補強には動物の同じ部位を食べるのがよいとされてきて、年を取ると、まず足腰から弱ってくるので、それなら豚の足を食べて、足腰の老化を防ごう

というのである。

長寿日本一を誇る沖縄でも、豚足料理の「あしていびち」は、お年寄りにうってつけの食べ物と考えられている。

豚肉そのもののほか、皮と肉との間に多く含まれるコラーゲンや、豚骨から溶け出すゼラチンなどが足腰の衰えを防ぐのではないかといわれている。

とまれ、台湾の、この猪脚湯で、何ともユーモラスなのは、豚足とコンビになったそうめん、もちろんこれは「未永く生きられるように」との願いを込めた縁起もの。が、そこらの「工場」とは違って各家秘伝の手打ちもの。それをいかに長く打つかが腕の見せどころなのである。

で、誕生日の食卓に、大きな入れ物に入れて出されたそうめんは、イスに座ったままではとても取り分けられない。で、一人一人立ち上がって入れ物の中で複雑にからみ合ったのを何本かずつひきずり出すのだがそれがまた、とんだ一騒ぎなのだ。

