

観光情報

2021
Vol.1.2

jiangnan.com
浙江西文化・観光誌



食欲の秋

世界のどこにいても秋は美味しいものが多いです。特に浙江省の秋、田んぼ、山野から川、海まで、食材は春に蘇り、夏に成長し、いよいよ海が楽しみにしている食欲の秋を迎えます。

土を割って頭を出す臨安山のたけのこ、たくさん収穫できた舟山東海海苔の美味、体を温めてくれる湖州南潯の羊肉、そして長い歳月をかけて醸した紹興の黄酒など、浙江省の秋、又は千百年前の風情、宋の時代の流儀を忠実に継承しながらも、秋の中で変化を求め、創意工夫を凝らしてきました。

夕陽は浙江の閑静な魔法の扉です。

宋の華

美しさを極める
唯一無二の存在

宋の時代は中国歴史上、最も風情な時代であり、更にこの時代は真の美の頂上とも言えます。1099年、アメリカのクリフはここ1000年人類の生活リズムを与え、トップ100を取り回り、宋の時代のレトリックと食べ物から、位にラングランドした。浙江省は宋の時代の良文化の精華を完全に形として受け継いできました。



2011年に西湖は正式に世界遺産に登録されました。湖畔の食事処で、湖を臨みながら美しい景色を鑑賞し、西湖酢魚の本場の味を味わうのはまさに世界遺産レベルの楽しみです。



唯唯天皇が最も崇拝した中国の詩人白居易は、杭州で刺史を務めたことがあります。彼はここで千年も讃えられる功績を残したほか、千年以上詠まれてきた絶句「江南を憶う、最も憶うは是れ杭州」を残しました。そして彼が一番未練を残したのは西湖の美しい風景です。千年前に選りましょう。白居易が初めて杭州に来た頃、西湖は翠玉の鏡の如き、周りの青山は綺羅な緑に染まっていた。湖の辺りに柳が青く、桃の花が赤く咲いて、湖の波は鏡のようです。この光景から受けた衝撃は光順氏が案の上と最初に会った時と同じくらいでしょう。



琵琶湖でフナがたくさん漁獲できるように、美しい湖ではいつも美味しい魚が獲れます。西湖酢魚はその中の最も素晴らしい一品でしょう。最も本場の西湖酢魚は必ず草魚を使います。しかも、西湖の水の中に、二三日空曝させて泳がすため、魚の土臭さを取り除くことができます。置く時は、速いスピードが求められます。そしてすぐに、沸いた水で湯引きします。火を通したらすぐに上げ、新鮮さとプリプリとした食感を作りだします。続いて、魚を湯引きした水を少量に取って、中に紹興酒、醤油を少し入れて、更に生姜のみじん切り、砂糖、酢、水溶き片栗粉を入れます。それから、その鍋を魚にかけます。仕上がった料理は、魚のヒレが真っ直ぐに立ち、魚は柔らかくて甘みを帯び、カニのような風味がします。

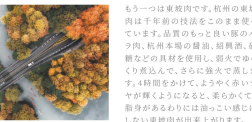
東坡肉

詩人の変わった考案

東坡肉を考案した人物は宋代、最も代表的な文学者の一人、蘇軾です。俳句の神様である松尾芭蕉は蘇軾に大変憧れ、赤壁を詠んだこともあり、蘇東坡の自分の中の重要さを表しました。



蘇軾は杭州に二度赴任し、多くの功績を残しました。その中で最も有名なのは二つあります。一つは今でも真珠のように繋がっている、西湖の南北のスポットを買った蘇軾です。毎年秋には柳はまだ緑色ですが、紅葉が色付き始めると、爽やかな風が吹き、銀色の木犀の花が香ります。蘇堤を散歩すると、蘇軾を想った風景と美景を一瞥することができます。



もう一つは東坡肉です。杭州の東坡肉は千年前の技法をこのまま使っています。品質のもっと良い豚のパラ肉、杭州本場の醤油、紹興酒、砂糖などの食材を使用し、弱火でゆっくり煮込んで、さらに強火で蒸します。4時間をかけて、ようやく赤いツヤが輝くようになります。柔らかくて、脂身があるわりには油っこい感じはしない東坡肉が出来上がります。

杭州に来て、蘇堤を散歩し、東坡肉を味わったら、旅を無駄にしていないと言えるでしょう。



紹興黄酒

詩人の変わった考案

中国では優れるお酒は通常、地名で命名されることが多いです。例えば、貴州茅台、山西汾酒、湖南春などですが、その中で、歴史が最も古く、世界に広く受け入れられているのは浙江省産です。そう、紹興酒です。



江南の風景において、紹興は異色の場所です。ピンク色の壁に青い瓦、小さい橋に流れる水、そして行き交う舟、これはあくまでもその外見に過ぎません。紹興の風格はこの優れた人々と密接に関わっています。水を治め、民を救った大禹、臥薪嘗胆の勾践、流砂深の西施、千古一聖の王陽明、頑強不屈な魯迅、そして曲水の宴、天下第一行書を残した王羲之、王羲之は蘭亭序を書いた時、興を添えたのはまさに天下無双のこの紹興酒です。

都市の歴史を書くのは、筆ではなく、美酒なのです。紹興は特にこのように言えます。

時の秘密

時間が作った味、世の中を感嘆させる

浙江省では、世界最先端のインターネット企業、雲を突き抜けるような大都会のスカイライン、色とりどりの現代文明があります。しかし、このような浙江省にも、千百年にわたって大切にされてきた伝統や町、古い街並があります。時間をかけてゆくりと作られた風味を醸成しています。これらの時の秘密は、世の中を感嘆させる逸品です。



金華ハムの一番絶妙な点は、その味の精髄を味わいたい場合、他の食材と一緒に煮込んでスープを作るのが最も良いということです。時間がハムにかけた魔法は、香ばしくて、甘いスープの中で表現されます。このような微妙な変化は、時間をかけて味を作る東洋人にしか思いつかないかもしれません。



安昌醬物

水郷の家庭料理

安昌古鎮は紹興市の北西に位置し、ここは時間がまるで停滞しているようで、烏篷船は千百年も静かに古い河道を漂っています。明の時代、弘治二年に市場が開かれた古い町は川に沿って作られました。川沿いの青い石畳の通り、古風で趣深い白門路地、軒を連ねている店舗や工房など、江南水郷の昔ながらの風景を安昌でたくさん見ることができます。



安昌醬物もこの江南の風情と一緒に残りました。「天下の醬業と言え、紹を誇らない人がいない」と言われるほど、紹興醬物の究極な味は、このゆったりとした時間が流れる安昌古鎮にあります。水閣橋の南岸にある中華老舗の仁昌醬園は、今も昔ながらの作法で、醬物の技法をそのまま使っています。秋風が吹き、だんだん寒くなってくると、古めかしい民家の屋根の下と川岸の畔に、地元住民の自家製の醬アトル、醬ソーセージ、魚干しが並ぶ所に見られます。時間の発酵とともに、香ばしい香りがこの古い町を満ち、数え切れない醬物がこの街を赤色に染めます。安昌の庶民にとって、この千百年も続いた醬物はまさにこの世の生活感と美しさなのです。

中国にしても日本にしても、産物の知名度が産地より高い場合があります。例えばメロンと言えば、静岡を思い浮かべるでしょう。静岡と40年近くの友好関係の歴史を持つ浙江省でも、このような例があります。それは金華ハムです。

時間は金華の魔法です。中国で最も壮麗な鍾乳洞の「双龙洞」は金華にあります。洞窟の中の鍾乳石は重なり合い、変わった形をしています。これは大自然が数億年をかけて作り上げた奇蹟です。一万年前的金華上山に遡ってみましょう。人々がこの土地で水榭を植え、陶器を焼いていました。時間が金華に与えた最大の魔法は金華ハムです。地元で二頭鳥糞を使用し、複雑な塩漬けの工程を終えたら、静かに待たば完成です。この時間でゆくりとハムの旨みが引き出されます。

安昌醬物

水郷の家庭料理

金華ハム

時間の魔法

嘉興粽

米の味

米は東洋の食文化の基礎です。日本ではご飯が「飯舍利」と呼ばれていることから、東洋人の心にある米文化の重みを感じることができるでしょう。

浙江省は古くから「魚と米の故郷」という美称も持っています。嘉興は浙江省では珍しい平原として、漢唐時代から中国の最も主要な稲作区になりました。杭州、寧波、紹興が目立ち、嘉興はかなり控えめに見えますが、嘉興の風景は真の水郷古鎮で有名です。千年に渡って、石橋時渡、人家枕河、樓台舟楫の江南水郷の雰囲気を醸し出しました。特に杭州西湖と同じく有名な南湖は、形がオンドリに似ていて、湖を綺麗な観光船が行き交い、湖の畔に庭園がひっそりと点在しています。古くから、文人名士はその名を慕って遊覧に來たり、詩歌を詠んだりしていました。

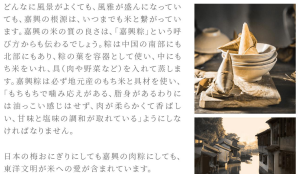
どんなに風景がよくても、風情が感んじていても、嘉興の根源は、いつまでも米と繋がっています。嘉興の米の質の良さは、「嘉興粽」という呼び方からも伝わります。粽は中国の南部にも北部にもあり、粽の葉を容器として使い、中にもち米をいれ、具(肉や野菜など)を入れて蒸します。嘉興粽は必ず地元産のもち米と具材を使い、「もちもちで嚼み応えがある、脂身があるわりには油っこい感じはせず、肉が柔らかくて香ばしい、甘味と塩味の調和が取れている」と感じなければなりません。

日本の梅おにぎりにしても嘉興の肉粽にしても、東洋文明が茶への愛が含まれています。

衢州三頭一掌

激辛好きのパラダイス

日本では何度か激辛ブームがあり、「激辛」をアピールする店が人気で、四川料理も日本では大人気です。料理の「精緻と風情」に拘っている浙江省では、「辛さ」を極めた都市があります。それが衢州です。



南潯羊肉

秋の季節



湖州を語るなら、南潯は避けれません。浙江省でびっしり分布している水郷古鎮の中で、南潯は名門のお嬢様のような存在であり、生まれつきの綺羅さを持ち、おっとりして優雅です。南潯の繁栄にはシルクが不可欠です。清末、この地はかつて世界のシルク貿易を独占したセンターで、繁盛した商業のおかげで、この江南の町に大商人とお金持ちがたくさん集まりました。今になって、この風雲見違は姿を消しましたが、彼らが残した中洋合璧の大きく美しい建物と庭園は今でも当時の繁盛を語っています。

しかし、商人にとっても文人にとっても、さらには普通の庶民にとっても、秋に入る頃の羊肉は、南潯人の大好物です。南潯の平肉グルメと言えば、よく知られているのは「練市羊肉」、「双林羊肉」、「板羊肉」、「石滢平肉」です。しかし最も地元の味は、紛れもなく、街のあちこちにある「羊肉麵」です。つやつやで赤く輝き、骨の除去した羊肉をコシのよい麵に乗せたら、南潯の最も本場の味が現れます。

味覚にしても、風景にしても、浙江省において、衢州は他と様子が異なります。風情を重んじる浙江省では、衢州は荒々しい生命力を持ち、山の多い都市として、衢州全体は自然の中から成長してきた都市のように感じられます。浙江省の四大世界遺産の一つである江郎山は衢州にあります。「中国丹霞地形第一峰」と呼ばれるこの山の三つの主峰は、大昔の神様のように大地を見下ろしています。衢州的都市部では、古い町並みが今でも地元の人たちの生活を支えている、各家庭の扉や窓の後ろから、味覚を刺激する新鮮な辛味が漂ってきます。衢州の辛味の精髓は「三頭一掌」と呼ばれています。三頭は兎の頭、鴨の頭、魚の頭を指し、一掌はアヒルの脚を指します。他の食文化に、登場しない食材ですが、衢州人は別の道を切り開いて調理のコツを見つけました。彼らは唐辛子、ウイキョウ、オレンジの皮、サンショウ、桂皮、黄酒と秘伝の薬草を使い、辛味のあるスープを煮込みます。そしてまた食材をスープに浸して、柔らかく煮込みます。そうすることによって、食材に味がしっかり付くほか、客人も、一本一本の骨まできれいに食べることができます。激辛好きにとって、衢州はがっかりさせることのない街なのです。



煙火の味

城壁、酒の旗、俗世の企みを忘れる

中国文化において、「煙火の味」は最も静かにものを誇り、一味でしょう。それは千古の風情を極めた詩と詞にもなく、東でしかない山川と江海の間にありまた昔道の通り、目立たない食感、現地の人たちが代を伝えてきた料理など、この煙火の味の在り処なのです。



日本はきのこに対して、まるで信仰に近いほど、こだわりを持っています。秋に入り、松茸のご飯が食べられないと、秋をちゃんと迎えていない感じがします。浙江省の麗水市慶元県には、中国で一番古く、最も有名な椎茸の産地があります。

慶元は浙江省の屋根と言われ、それは、山勢に沿って、926本の谷川が形成されているからです。慶元に品質の優れた水資源をもたらしたほか、溪流の両岸にまたがる廊下橋も古代の雰囲気と静謐な調子を残した風景になりました。今でも、慶元では百近頃の様々な廊下橋が残っています。その中に、宋の時代の木製の廊下橋もあります。千年以来、慶元のきのこ農家は椎茸をいっぴい担って、廊下橋を渡り、この美味しい食べ物を四方八方に広げました。



慶元は世界最古の人工椎茸を栽培できた地域です。800年前、慶元の呉三公と号されていた人が、「原木砍花法」を発明しました。そこで、慶元は世界の椎茸栽培技術の発祥地となりました。明代に、慶元椎茸が明太祖朱元璋に好まれ、皇室への貢物になったことから、その品質の良さが分かるでしょう。浙江省の青山緑水と適切な気温、気候に恵まれていたことから、慶元椎茸は身が厚くて、香りも濃厚です。古くから「諸菌の冠、蔬菜の魁」と賞賛されてきました。

今日の慶元椎茸は、すでに輸出を介して、世界の山の幸となり、日本の食卓においても新しい一品となっています。

浙江の最も有名なお茶は杭州龍井ですが、日本と縁が一番深いのは天台山雲霧茶です。天台山は「茶神一味」という説の発祥地であり、日本最古の茶園「古吉茶園」の樹種もここから伝わってきたのです。



天台山は古来「仏宗道源」と呼ばれてきました。東漢の「剡柏宮」と隋の時代に建てられた「国清寺」は天台山上の二つの景勝地です。創始宮は中国道教南宗の祖庭であり、三国英雄孫権が道家の葛玄のために建てました。その一方、国清寺は中国仏教が創設した初めての宗派「天台宗」の誕生地であり、日本の天台宗の祖庭でもあります。

仏家にしても道家にしても、茶道に対して哲学的な思考を持っています。仏教と道教が盛んになるにつれて、天台山も中国南部の茶道思想の発祥地の一つとなりました。天台山産の雲霧茶は、「仏天潤露、帝苑仙漿」と賞賛されてきたように、形は細くて緑の毛茸が付いていて、香りが強く、それは長く香ります。味は濃厚で、甘味が後からやってくる、茶は明るく、薄い緑色です。何度淹れても、味は薄くなりません。

紀元840年、最澄禪師は仏法を学びに天台山国清寺に來ました。翌年の春に唐唐使の船で帰国し、持ち帰った天台山の茶の種は近江日吉社の日吉茶園に植えられました。

天台山の雲霧が漂う華頂から、琵琶湖畔の茶園まで、日中両国間のお茶の縁は千年経っても香ばしさが変わりません。



莫干山たけのこ

浙江省の醍醐味

中国の食べ物から一番上品なものを選ぶなら、たけのこは第一位に違いないでしょう。蘇東坡は料理したたけのこを「神祝味」と呼び、新鮮なたけのこを「素中仙」と賞賛しました。

たけのこは山の中に生え、江郎山、天台山、雁蕩山、普陀山など、浙江省には名山がたくさんあります。しかしその中から最も休日を選ぶのに適する場所を選ぶならば、莫干山しかないでしょう。豊かな植生と動植物の生態を持ち、長い竹が生い茂って、山が竹の海に覆われ、水と滝が流れています。特に壮麗なのは空まで昇るほどのモミと千年の歴史を持つ宋の時代の鎮古です。

たけのこは山の中に生え、江郎山、天台山、雁蕩山、普陀山など、浙江省には名山がたくさんあります。しかしその中から最も休日を選ぶのに適する場所を選ぶならば、莫干山しかないでしょう。豊かな植生と動植物の生態を持ち、長い竹が生い茂って、山が竹の海に覆われ、水と滝が流れています。特に壮麗なのは空まで昇るほどのモミと千年の歴史を持つ宋の時代の鎮古です。

山の幸

山野の靈氣、珍味を食事に

「七湖山、一湖水、二期田、二期山」これは浙江の地形を正確に表しています。この面積の大きい省では、名山が林立し、李白、白居易、杜甫など、中国の最も愛された詩人たちは浙江省の高山天可に魅了されていました。東洋文明において、山は自然の奇麗、文化の聖地だけでなく、食材の宝庫をも意味しています。

莫干山の頂上から遠くを眺めると、山間の風が吹き抜け、竹海が波のように延々と流れます。浙江省の最も良いたけのこは莫干山にあります。たけのこの中でも、最も高級なものは冬菇です。冬菇と言いますが、秋に入ったばかりの頃、土を割ったたけのこののが最も珍しく、取れる量も少なく、旨みを極めています。しかしたけのこの一番素晴らしいところは、一年中取れることにあります。しかも季節によって、たけのこの味と調理方法も異なります。たけのこは浙江省にとって、日本にとっての昆布のような存在であり、旨みを生み出しているものです。新鮮なたけのこにしても、干したたけのこにしても、料理にたけのこを入れたら、旨みを極めることができます。たけのこの鶏の煮込み、干したたけのこアヒルの鍋、鮑魚鮮、たけのこの油蒸など、たけのこは浙江人の醍醐味とも言えます。



日本も浙江省も豊かな海洋資源に恵まれているが、海鮮の調理理念においては、それぞれ優れたところがあります。しかし、日本も浙江省も珍味として見られる海の幸があります。それは干物です。日本のグルメが「唐墨」(からすみ)に肉っているように、寧波人はこれよりもっと干物の信徒だといえます。



昔、寧波は明州と呼ばれ、古くから浙江省の重要な港であり、中日交流を見守ってきました。徐福は寧波から帆を上げて日本に渡ったと言われ、今でも海に出た時の道跡が残っています。取えきれない浙江の青墨もここから世界に送り込まれています。日本ももちろんその届け先の一つです。また、寧波太白山の麓にある天童寺は、日本の曹洞宗の祖庭です。

海からの漁獲に対し、寧波人も日本人と同じ理念を持っています。すなわち、時間だけがその旨みを最大限に発揮させることができるのです。毎年の秋、東シナ海の禁漁期が終ると、寧波の漁師たちは感謝の気持ちを持ち、海から豊富な漁獲を収穫して、その中から品質の最も良い魚、エビ、うなぎ、イカ、貝を選出します。そして漬け込んで日光と海風に当てて、時間をかけて干物の特有の旨みを凝縮させます。これも寧波人が忘れられない魚の味です。

本の清酒、寧波の干物、まさにこの世の絶妙な組合せです。



寧波の干し魚

海の旨みを凝縮