

書籍紹介 『味の台湾』

焦桐著、川浩二訳、みすず書房、2021.10、978-4-622-09045-8

加 部 勇 一 郎

『味の台湾』は、台湾の飲食文化をテーマにしたエッセイ集である。原著を『味道福爾摩莎』(2015)とい、^{ウェイダオ}「味道」は味、^{フーアルモシャー}「福爾摩莎」は台湾(フォルモサ)のこと。

台湾は福建にルーツを持つ人々が多く、飲食もまた、さっぱりとして甘い福州料理や、油が重く塩気の強い福建西部の客家料理などが基調をなすという。日本の影響も少なからずあり、いま現地で食される「阿給」や「甜不辣」や「黒輪」は、油揚げやてんぷらやおでんが台湾で発展を遂げたものである。

著者の焦桐は、本名を葉振富といい、1956年、台湾高雄の生まれ。詩人、文学者、編集者、大学教授など、様々な顔を持つ。若い頃から詩人として認められていたが、大学受験に失敗していたり、いっとき兵役に就いていたり、紆余曲折もあったようだ。

『味の台湾』には、台湾でよく食べられている60種の飲食について、味や材料や調理法はもちろん、歴史や名前の由来や、その料理を提供する現代の名店に加え、それらにまつわる思い出がこまごまと記されている。語られる品は、鶏や豚を使った団子やスープに、肉入りチマキやカラスミなど、なんとなく食べたことがあるようなものから、豚の血や虱目魚のスープ、子持ちガザミのおこわや臭豆腐(発酵豆腐)、ウミナナのスパイス炒めやカキのかき揚げ、冬瓜茶にパパイヤミルクなど、味が想像しにくいものまで多種多様である。

ここでは二つほど紹介しよう。まずは「菜脯蛋」(^{ツァイブーダン}干し大根のオムレツ)から。これは細かく刻んで塩漬けにしてから干した大根を、炒めて卵でまとめただけの簡素な料理で、客家の人々によく食べられているという。著者はこのシンプルなおかずについて、貧しい暮らしの中で、大学院の受験準備のかたわら、ひたすらに作り続けた経験を語る。著者にとって菜脯蛋とは、単なるオムレツ以上のものであり、彼はこの料理の「あるべき姿」を次のように記す。

「菜脯蛋は飯にも粥にも合う。貧しい時代の産物で、シンプルな美学を表現するものなのだから、副材料は刻みネギくらいでじゅうぶんだ。菜脯蛋を作るのに、やたらに干しエビやニンニク、塩や砂糖に醤油に米酒、香菜などを加える人がいるが、それは材料をいろいろ使わないと不安だというだけで、低俗で語るに値しない。」(p.325)

そして卵液の掻き混ぜ具合から油の引き方に火加減、どのような触感が良いかに至るまで、執拗に記す。このこだわりは、彼の干し大根への深い理解に基づく。客家の人々にとって干し大根とは、苦難に満ちた生活と、それに負けない不屈の精神、生活の知恵や豊かな味わいの詰まったものなのである。一方でそれはまた、彼の先行き不安な修業時代を支えた食材でもあった。



『味の台湾』表紙

「貧しい青年時代に、菜脯蛋は食欲をそそる香りで私に付き添ってくれ、懸命に這い上がろうとする志をしっかりと固めてくれた。それが示してくれたのは本質的なことで、若く激しく動き回ろうとする身体を軽拳妄動のままには任せておかないのは、内に年経た魂が宿っており、それが時に応じて行動を正し、指示してくれるからなのだ。」(pp.328-329)

少し大げさなようだが、彼はここで、干し大根のオムレツというありふれた料理を取り上げながら、その料理の本質について明らかにしようとしている。重ねられた言葉は、あるいは、読み手の側に影響を及ぼし、自身の経歴に「菜脯蛋」のようなものがなかったかと問いかけるかもしれない。多くの人が、苦しい時代を「貧乏飯」で凌いだ経験を持っている。読み手が自身の「菜脯蛋」に思い至ったとき、書き手と読み手は料理を介して共鳴する。

「茶葉蛋^{チャーイエダン}（茶葉と香辛料で煮こんだ卵）の項目もまた、非常に味わい深い。茶葉蛋は煮汁の中にヒビを入れた殻付きのゆで卵を入れ、味をしみこませたものである。煮汁は紅茶や烏龍茶をベースに醤油や塩で味をつけ、八角や桂皮や花椒など数種のスパイスを加えて作る。中華圏では朝食によく食べられるもので、現地のコンビニでは、日本のおでんよろしく、レジ横で提供されるような品でもある。著者はそんなありふれた食べ物に言及した直後、病に冒され寝たきりとなった妻の姿を記す。

「ベッドの上で眠る妻をじっと見ていると、ふと知らない人のように思えた。剃り上げた頭には三つ、はっきりとしたはげがある。きっと一年前に広州で手術を受けたときのレーザーメスの傷跡だろう。命にいくつもの傷やひび割れがあることは避けられない。もしかすると、そうしたひび割れがあってこそほんとうの人生なのかもしれない。」(p.275)

病床の妻の剃り上げた頭と傷跡に、ゆで卵の茶色いひび割れを重ねるあたり、残酷で不謹慎な形容のようでもあるが、これが身近な者の見立てであればこそ、対象への愛情の深さがうかがい知れるというものだろう。

「人生とはやはり茶葉蛋のようなものだ。ときに傷跡や欠損があり、茶葉を煮こんだように、かすかに苦みがある。苦みの中に甘さがあり、渋みの中に楽しみがある。それはほほえみの中に涙がきらめくようなものだ。」(p.279)

こう記した彼はおそらく、生涯にわたって、茶葉蛋の殻のひび割れをなぞるたびに、妻の存在と自身の人生に刻まれた「傷」に思いを馳せることだろう。このような著者の、食を起点に積み重ねられた思索の言葉は、読み手にもまた心地よく浸透してゆく。

『味の台湾』は、中華圏の「食」と「食べる人々」、そして「食を記すこと」を考えるための、多くのヒントを与えてくれる。食にまつわる文章は、食材名や調理手順など、翻訳に相当な困難をともなうのだが、訳者の川浩二^{かわこうじ}氏は、本書を極めて読みやすく、その味わいを損なうことなく仕上げることに成功している。氏の訳業には他にも、崔岱遠『中国くいしんぼう辞典』（みすず書房、2019）があり、こちらは大陸側の飲食文化がテーマとなっている。海外への渡航が困難ないま、良質の飲食エッセイを通して、異国の屋台に遊ぶのもまた、一興だろう。

(かべ ゆういちろう 立命館大学食マネジメント学部・准教授)