

皇帝が愛した白蕎麦に魅せられて

～中国・承德麵紀行～

マダム節子（日本橋そばの会主宰、江戸ソバリエ）

◎「行きたい」から「行こう」へ

「節子さん。私たち中国に行けるんだよね！」仲間のNさんのその一言が私の背中を押した。私の気持が「行きたい」から「行こう」に変わった瞬間だった。それが昨年10月であった。

数年前、ふと見たテレビの映像に釘付けになった。「中国麵ロードに行く・皇帝の麵を求めて、承德」。麵といえば中国では中華麵と漠然と思っていたが、承德では蕎麦だった。しかもヌキ、白蕎麦と呼ばれているらしい。

「承德って、どこにあるの？」

30分の放映中、承德市内の朝のエネルギッシュな風景に目を奪われる。麵の種類も豊富だ。押し出し麵、刀削麵、蕎麦湯までもが登場する。

「行ってみたいなあ……………」

それからというもの、意識はしていなかったが、機会あるごとに私は吹聴していたらしい。「中国に行きたい。承德に行きたい。みんな行こうよ」って。

旅行について実際に動き出したのは年明けからだったが、どのように行こうか、具体的なアイデアはなかった。

ところで、私は数年前から中国語サークルに所属していた。進歩のほどは心もとないが諦めずに続けており、サークル仲間4人は以前から皆で中国へ行こうと話していた。

「そうだ、中国語サークルの仲間と蕎麦の仲間とジョイントすれば。」

皆に提案すると中国語組は即賛成、しかも心強いことにサークルの先生、中国人留学生J先生も同行してくださることになった。「ありがたい。」ひとまず安心した。

それから、蕎麦組の皆さんは私を含めて4人が手を挙げてくれた。

これで計8人。もう少し人数が欲しいなあ。ワイワイ行きたかった。そんな折、親友がこの変な旅にご夫婦で参加してくれることになった。嬉しかった。これで10人になった。

4月、10人の企画旅行を旅行会社に提案、しかしまたもや心配の種が……………。当初の予算ではホテルがCランクになっていた。それではセキュリティが心配だ。

そのことをJ先生に報告すると、いとも簡単に「私がインターネットで航空券を予約し、ホテルも直接予約すれば、その予算で大丈夫よ」と。おかげでホテルは5つ星に昇格した。

間もないうちに、親しくしている方から参加の申し出があり、男性6人、女性10人の合計16名にもなった。

航空券、ホテルが決まり、いよいよ具体的な日程を計画、付近の観光も入れて欲張りなオリジナル旅行ができ上がった。事前の説明会を設けたところ、皆さんの圧倒的な熱意を

感じ、その後の確かな自信につながった。

◎承德の白蕎麦を求めて

出発の9月9日朝、快晴。私の心も快晴。成田空港に全員が揃った。

一足先に北京に出発し、私たちの旅行を心配しているJ先生とも連絡がとれた。そして出国手続き。安堵感と緊張感が織り交ざった感じだった。

北京に到着。北京は東京より涼しくて、秋の訪れを感じさせる季節、聞けば週末は仲秋の名月にあたるのか。旅行には最適の時季だった。

2日目の朝、ホテルを出発、いよいよ目指す承德へ。途中、万里の長城の絶景を堪能。

中国の高速道路は快適だが、どの車も飛ばすこと、飛ばすこと。事故にならないようにと神に祈っていたところへ、突然の渋滞、どうやら100m先で事故。目指す承德郊外の一家子村へもう少しという辺りで、トラックが横転しているらしい。このままだと訪問先であるお店との約束の時間に遅れそうだ。私たちは車を降りて、夕刻の暗い道路の端をひたすら歩いた。怖かった、寒かった、必死だった。やっとやっと、夢に見た「百家春酒樓」に到着。



【「百家春酒樓」の蕎麦打ち】

店の皆さんは日本から来た珍客を温かく迎えてくれた。営業中にもかかわらず厨房に招き入れて頂き、早速蕎麦打ちを見せてもらった。「ああ、この蕎麦打ちだ！」実際は想像していたよりもずっと狭い所で蕎麦を打っていた。江戸打ちよりも狭いスペースにびっくり。そして、いとも簡単に、能率的にトントン、と。一番粉のような蕎麦粉のみを使用、近くの龍泉水という湧き水を沸かし、湯ごねだ。友粉をたくさん振り、細切りにしていく。そして驚いたことに、切り口は四角ではなく三角だった。

通訳を介し細かな質問するTさん、ビデオで熱心に撮影するHさん、素早くメジャーを取り出して道具を詳しく採寸するAさんなど、蕎麦組はさすがだった。私はただ、呆然と見とれていた。

もっと厨房にいたかったが、われに返って、蕎麦打ちに思いを残しつつ退出し、楽しい食事会へ移った。餃子、カッケ、寒天など蕎麦粉を生かした料理が数々並んでいた。



【鴛鴦餃子】



【蕎麦カッケ】



【蕎麦寒天】

今日のお昼まですでに中国の蕎麦を食してはいたが、どれも日本の蕎麦とは味も見かけも違っていた。「ここはどうだろうか?」と思っているころ、最後に待ちわびていた蕎麦が出てきた。



【白蕎麦と汁3種】

【押し出し麺】

そこで「ちょっと待って!」私とKさんは、日本から持ってきた〔めんつゆ〕を取り出し皆さんに配り、「日本のつゆで、こちらの蕎麦を試食してみない」と提案。

皆さん「美味しい!」の歓声。もちろん日本食が懐かしい思いもあったが、承徳の蕎麦は確かに美味しかった。透明感があって繊細。それが皇帝の好んだ蕎麦だった。

帰り際、店のオーナー夫妻、従業員さんたちと記念撮影。



【「百家春酒楼」の皆さんと】

今回、承徳を訪ねるにあたって、どのようにしたら私たちを店の皆さんに理解して頂き、交流ができるかを模索したが、良い策はなかった。「まあいいか。いきなりは厚かましいか」

と悩みながら、できれば蕎麦を食べるだけではなく、蕎麦打ちを見せてもらいたいと願っていたところ、温かく迎えてくれて夢が叶い、達成感でいっぱいだった。

日本に帰ったら実験蕎麦打ちをしよう。蕎麦粉と魔法の湧き水「龍泉水」まで持ち帰った。

深夜、ホテルに戻った。熟睡。

翌早朝、近くの朝市に出かけた。朝もやの中の賑わい、中国一般住民の生活を垣間見た。そこで、〔押し出し麺道具〕を発見、即購入。18元(約250円)なり。



【朝市の光景】



【押し出し麺道具】

その日の昼食では清時代の宮廷料理といわれる承德満漢全席を食したがメニューを見ると駱駝、ロバまで食べてしまっていた。

ところで、承德は北京から高速道路を使って3時間余り、意外に距離があった。内モンゴルにも近くて建築物もエキゾチックで色彩が豊かだった。

そして北京郊外はもちろん、承德市内も、どこでも工事中の高層ビル、マンションが林立。この勢いだと中国は数年後にはもっと大きく景色が変わっているだろう。中国の前進力に圧倒された。

9月13日、4泊5日の旅を終え、全員事故もなく無事元気に成田に到着した。力が抜けた。同時に皆さんに感謝した。皆さんが私のささやかな夢に賛同してくださり、実現した。一生の思い出になった。そして、J先生。お疲れ様でした。この旅行の成功は彼女の綿密な計画、実行、そして皆をファンにさせてしまう人柄によるものだ。感謝しきれない。

◎後日談：帰国後の実験蕎麦打ち

帰国後、集まれる人に集まっていたいで、実験蕎麦打ち会を催した。

朝市で買った〔押し出し麺道具〕が好評だった。「蕎麦パスタにいいね」「腰のある蕎麦になるね」「切り口が丸でおもしろいね」といろいろ使えそうだ。

【実験：押し出し麺】→



ところが、持ち帰った蕎麦粉は扱いが難しかった。龍泉水と日本のミネラルウォーターで打ち比べてみた。更科粉の打ち方でも難儀した。どうして、承德ではあのように簡単に打っていたのか不思議だ！



【蕎麦粉】



【龍泉水】



【実験：百家春風蕎麦

一奥2つが押し出し麺、手前が白蕎麦】

すると、どなたかがおっしゃった。「もう一度、承德へ行って訊いてみようか」「エッ！」

※写真提供：中国・承德麵紀行の皆様