



多彩な中国料理（欧州料理との比較）

——「中華料理」は、東洋のイタリアン・フレンチ・スパニッシュ（？）

「中国にいと、毎日、中華料理ばかりで飽きませんか？」

先に結論を申し上げると「全く飽きません」。中国の食文化は、日本語の中華料理から連想するよりもはるかに多様であり、さまざまな楽しみ方があるからです。

実は、「中華料理」という中国語はありません。「中国菜」という言葉が近いのですが、外国の料理と比較するときに使われることが多く、日常生活では各地方の料理を地名に続けてそのまま呼びます。広東菜、北京菜、四川菜、上海菜、湖南菜、山東菜……。それぞれに特色があり、全く違った味を楽しむことができます。各地方が異なる文化を持つ多様性の国として、かつての神聖ローマ帝国やベルギーのようでもあり、中国と欧州を比較することで見えてくるものがあるように思っています。

それでは、欧州料理になぞらえて北京での食事シーンに想像を膨らませてみましょう。中国で友人を食事に誘う時には、まずどの地方の料理を提供するレスト

ランに誘うかを考えます。「広東料理、四川料理、それとも上海料理かな。湖北料理もいいけど、羊肉を食べながら、白酒（中国版ウオッカ）を乾すのも痛快だし、やっぱり北京料理がいいな」と、誘うゲストの好みと料理の種類を思い浮かべながら、レストランを選びます。

それは、さしずめ「イタリアンがいいかな。それとも、ちょっと雰囲気大切にしたいからフレンチがいいのかな。でも、クリーミーな料理は食傷気味だから、スパニッシュにしようか。ギリシャ料理はレストランの選択肢が少ないかな」と考えながら、レストランを選ぶプロセスに似ているのではないかと勝手に思っています。

（えっ？ 一日中、食事のことばかり考えているんじゃないかですって？） いやそんな、実は、本当は……。いや、だって、現地の文化を理解しない限り、経済のことなんて分かるはずじゃないじゃないですか。読者の皆さんもそう思われるでしょう？

（日本銀行北京事務所）

*本コーナーは海外で働く日本銀行職員または日本銀行からの出向者が執筆しています。



ラズーギー
四川菜の辣子鶏



上海菜の小籠包