



山西省あちらこちら・番外 執念が生んだ北京の精進料理・功德林

2月の初めに友人たちと中国の山西省を旅しました。中国のお正月風景を見たり、遺跡や古建築物を訪ねたりするのが目的でしたが、私にはもう一つ楽しみがありました。それは中国の「精進料理」を食べることでした。最近、日本のお寺で何度か精進料理をいただくうちに、本家・中国の精進料理はいったいどうなっているのだろうと興味を持ち始めたわけです。

旅の出発点北京の精進料理レストラン「功德林素菜飯庄」という、中国仏教界の高僧たちもよく訪れると聞く老舗で料理をいただきました。精進料理については、肉や魚はもちろん生姜やニンニク、葱などの香りの強いものも使わないというぐらいの知識しかなく、中国ではどんな素材をどのように工夫した料理が出てくるのか、とても楽しみでした。

店の入り口は有名なお店にしては飾り気のないこじんまりしたものです。ドアを開けると正面に小さな仏像があり、お線香があげられていました。中もあっさりとした内装の部屋で何人もの客が食事をしていましたが、中国のレストランでよく見られる大勢の人たちの熱気あふれる豪快な食べ方や賑やかな物音はなく、静かな雰囲気の中で食事をしている様子は「食事も修行の一つ」という感じを受けました。

いただいた料理は前菜の「蓮根ともち粟の甘煮」と「燻製豆腐と野菜のサラダ」に続き、「牛肉の甘辛煮」、「うなぎのかば焼き」、「海老の炒め物」、「ナマコと帆立貝の炒め物」、「肉団子の煮込み」、「豆腐ときのこのスープ」、「アワビの餡かけご飯」でした。精進料理にはありえない肉料理や海鮮料理のメニューです。運ばれてきた料理は、どれも一見すると本物と見分けのつかない「そっくり料理」でした。海老はクルッと身を曲げ、赤い筋の入った殻をまとい、目玉もついています。ナマコは透明感を保ちながら、黒色で体の上部のぶつぶつのある部分を、茶色で体の下の部分を表しています。帆立貝はその乳白色の色と縦の繊維を感じさせ質感があります。ウナギのかば焼きの皮は黒く、アワビもよくスープで煮込まれた美味しそうな色と形です。そしてこれらを口にした時にさらに驚いたのは、ウナギは口に入れるとサクッとしながら柔らかい身の歯触りがいかにもウナギらしく、海老、ナマコ、帆立貝はそれぞれの微妙な硬さやぷりぷり感がよく再現され、肉団子は挽肉の小さな塊の存在が感じられ、本物を食べているのと変わらない食感だったことです。どの料理もとても美味しくいただきました。



功德林の入り口

しかし、その味と匂いまで本物そっくりとは言えません。植物性の材料だけで味や匂いの再現まで期待するのは無理難題というものでしょう。海老、ナマコなどはおそらく小麦でんぷんを練りに練って硬くし、それぞれの形を作るのかもしれませんが。牛肉の甘辛煮は多分湯葉で、肉団子は大豆たんぱくで、などと食べながら材料を想像するもの面白いものです。アワビに関しては、それより前に出された数々の料理の量が多く、視線はアワビに釘付けになりながらも、おなが一杯で、残念ながら食べられません。それでも、食べるものすべてが初めての体験で賑やかな歓声が絶えない楽しい食事になりました。メニューには「魚の丸揚げ」や「豚ロース塊の煮込み」、「蟹味噌炒め」などの料理もあります。い



本物そっくりが並んだもどき料理の菜单



見た目は完全に海老料理

ったいという風なものなのでしょう。また来て、食べて、正体を明らかにしたいという気になりました。

これらの料理のレシピが完成するには並大抵ではない努力と熱意が必要だったでしょう。もしかするとこのような料理を作り上げた原動力になったものは、本物の肉や魚を食べられないお坊さんたちの「何としても食べたい!」という執着心だったのでしょうか。そうだとすると、この料理を喜んで食べている間はいつまでたっても煩惱からの解脱が出来ないだろうなとちょっと不届きなことを考えてしまいました。さて、苦悩するお坊さんたちの熱意の恩恵にあずかせていただき、たっぷりと美味しいお料理をいただいた私はその後体重の増加というしっぺ返しを受けました。「精進料理」と聞いてダイエットに良いと錯覚をしてしまいましたが、実は澱粉たっぷりの料理でしたから、思わぬ落とし穴にはまってしまったわけです。これはもしかすると不埒なことを考えたことへの「仏罰」なのかもしれませんね。

これらの料理をせっせといただきながらも、一方で日本の精進料理のようなシンプルな(という表現が適切かはわかりませんが)精進料理は中国にはないものかという疑問が浮かびました。帰国してからパソコンで検索を



アワビもどきが乗ったご飯

してみると、中国の精進料理にはこの「そっくり料理」のほかに、やはり野菜やキノコ、豆腐類を主材料とし、素材を大事にした料理もあるそうです。この系統の料理は温暖な気候を背景にした豊かな魚米の郷といわれる長江以南の地方のお寺で多く供されるそうで、そういう話を知るとまた「修行の旅」に出かけたくくなります。

※ 掲載写真は全て横内襄氏の撮影です