

小籠包は故郷の味ー上海小籠包ー



陸 妮娜



私は上海⁽¹⁾出身です。経済を中心に発展してきた上海には、中国全国各地からたくさんの人材が集まってきていると同時に、色々な種類の料理も皆の口に合うように改良されながら上海で広まってきています。その中で私が一番好きなのは、やはり子供の頃から朝ごはんによく食べた小籠包です。小籠包は、日本の辞書では見出し語がシャオロンパオで、《中国料理の点心。スープの入った小型饅頭。》⁽²⁾と説明され、ショウロンポウともいうように記されています。日本では「シャオロンパオ」と「ショウロンポウ」の他に「ショーロンポー」という表記も見掛けます。標準語の中国語では発音は“xiǎo lóng bāo”⁽³⁾なので“シャオロンパオ”となりますが、“ショーロンポー”というのが上海語に近い発音です。

小籠包は「無錫」⁽⁴⁾、「常州」⁽⁵⁾、「上海」⁽⁶⁾の三種類に分けられています。私の一番好きなのは上海小籠包です。上海小籠包は南翔小籠包とも言います。清の同治十一年(1871年)に嘉定南翔鎮(現・上海市嘉定区南翔鎮)で初めて作り出されました。当時の「日華軒」という菓子屋のオーナー黄賢明が新しいお菓子を作ろうとして「南翔大肉饅頭」を売り出しました。それが小籠包の起源だと言われています。その後、息子さんが豫園で支店を開いて、上海人なら知らない人のいない「豫園小籠包」⁽⁴⁾が登場しました。

形が小さくて皮が透明なほど薄いのがその特徴です。作り方も複雑です。具は必ず赤身の挽肉を選んで鶏の煮出し汁で十分にかき混ぜてから、発酵した小麦粉で作った皮で包みます。食材本来の味を保証するため、味の素は絶対使ってはいけません。それに上手に作れば50グラムの小麦粉で普通は10個の小籠包が作れます。おいしくて外観のいい小籠包が作れるようになるのに練習の量は半端ではありません。季節によっては、蟹・竹の子・蝦など旬の食材もたくさん入れられています。豫園では年中大量な蟹のみそが入っている「蟹粉小籠」が売られています。

日本の辞典に「一口饅頭」と書いてありますが、実はほんとうに一口で食べたらひどい目にあうかも知れません。作る時に肉のゼリーがたくさん使われるので、蒸すと同時にだんだん溶けてきて熱いスープになります。正しい食べ方は、まず皮に小さい穴を噛みだして、スープをすすってから一口で食べることです。調味料は自分の好みでつけます。普通は酢をつけて食べる人が多いです。

今の上海には小籠包を売る店が数え切れないほどあります。もちろんおいしい店もあればおいしくない店もあります。しかし私にとっては小籠包はただの料理ではなく、私の子供時代の思い出にある懐かしい故郷の味でもあります。

小籠包の作り方はちょっと難しいと思いますが『ガツン!と中華:酒にも飯にも』⁽⁵⁾という本を参考にしてみてください。その本は代表的な中華料理の作り方を紹介しています。その本を読んだらどんどん中華料理が上手になると思いますよ。

ルー・ニナ (博士前期課程1年次生
実践言語教育コース 英語教育)

注

- (1) 地球の歩き方編集室 著作編集
『地球の歩き方中国』(ダイヤモンド社)
290.9||Chik||4-1
資料ID: 601954 (p.216-p.235)
- (2) 新村出編『広辞苑』第6版、(岩波書店)
813.1||Shi、資料ID: 523881
- (3) 北京・商務印書館、小学館 共同編集
『中日辞典』第2版、(小学館)
823||Chun、資料ID: 503441
- (4) ブルーガイド海外版編集部 編
『上海 蘇州 杭州』(実業の日本社)
290.9||Buru||33 資料ID: 555063
(p.78-97)
- (5) 石原洋子 著
『ガツン!と中華:酒にも飯にも』
(角川SSコミュニケーションズ)
596.22||Ish、資料ID: 544760

