

中国のほんの話(42)

魅惑の都市・北京を歩く ～歴史と現在の時間の交わり～

蔭山 達弥



「北京は古い歴史をもつとともに、きわめて活気に満ちた、現代の都市でもある。そのような北京はいつでも発見の驚きに満ちている。」

作家・春名徹（あきら）氏は、『北京——都市の記憶』（岩波新書新赤版 1126、2008年4月）のなかでこう言っている。

開放経済のもと、急激な都市化の波が押し寄せ、めまぐるしく変貌しながらも、根っこのところで独特の文化の輝きを放っている都・北京に魅せられた日本人は数知れない。かく言う筆者もその一人なのだから。

北京人の大好物と言えば、北京ダックと羊のしゃぶしゃぶだろう。「香満楼酒家（北京市朝陽区新源西里中街）の北京ダックは香ばしさと絶妙な脂加減の皮、甜面醬（ティエン ミエン ジャン）というタレ、薄くやわらかい餅（ピン）、薬味の白髪ネギ、キュウリを自分でコントロールして食べる。口の中に五彩、七彩の美味シンフォニーが広がる。」本場の北京ダックを一度でも体験したことのある人なら、これを読むだけで涎（よだれ）が出てきそうなはずだ。この文章を書いたのは作家の森永博志氏である。北京に夢中になり、20年以上通い続け、街の奥の奥、裏の裏までを知り尽くした森永氏は、友人の写真家・李長鎖とその奥深い歴史と刺激的な現代カルチャーが凝縮された場所を案内する。『北京』（東京書籍、2008年2月）は超ガイドブック的フォト・グラフィである。

北京の食文化でもう一つ忘れてはならないのが、「毎日、お粥（かゆ）を食べること」である。森永氏は書く。「下町には大衆食堂があって、朝は粥を食べさせる。粥は3種。白米と緑豆の大米緑豆粥、アワの小米粥、トウモロコシの玉米粥。1杯5角、日本円で7円！それに漬物、揚げパンを頼むのが北京スタイル。ひとり2杯はすする。食堂には仕事に行く前の職人風の男たちが、そばでもすするように粥をかつこむ。その仕草が粋に見える。北京の朝の風物詩だ。」

北京市は広い。北京市の広さは市の中心部、周囲の県を含めて日本の四国くらいある。筆者も過去に何度も北京に長期滞在し、その折々に時間の許す限り街中を歩き回ったが、まだ訪れていない名所旧跡も数多い。そんな北京に魅せられて、北京に住みついてしまった日本人の一人が谷崎光さんだ。

谷崎さんと北京の住人のパワフルで幸福な日々を綴ったのが、『北京の愉しみ』（角川春樹事務所、2004年8月）である。

「私の大好きな北京へようこそ！北京に住んでもう三年になる。朝起きて、屋台の素焼きのヨーグルトを食べ、自転車に乗り大学へ。帰って仕事。友達とおしゃべりしたり、家で自国の家庭料理を教えあったり、みずみずしい蓮の花があふれる花市場で花を選ぶ。発展中国と言うけれど、やっぱり北京は歴史のとても古い街。見ごたえのある名所旧跡にもことかかない。そして、そんなふつ々の暮らしがとてもいい。」（まえがきより）

この本を読めば、北京に行き、暮らしてみたいくなること請け合いである。この本には、谷崎さんが北京暮らしの中で得た、本当は知らせたくない、とっておきのお店や観光スポットが紹介されていて、出版されて4年たった今でも、数多い北京のガイドブックの中で推薦したい一冊である。

今、北京を訪れる観光客の中で人気なのは、胡同（フウトン）といって、北京特有の道や路地裏である。読者諸氏も是非、今回紹介したガイドブックを片手に北京の道を散策されてはいかがだろうか。

かげやま たつや（教授・中国文学）