

「煎餅菓子」



陳 博

皆さんは天津というと「天津飯」や「天津丼」が思い浮かぶかもしれませんが、実はそれらの料理は日本で生まれた中華料理なのです。今回は天津の本場の料理を紹介します！

本当の天津の名物料理と聞かれて、地元の人が口をそろえて言うのは煎餅菓子(jiān bǐng guǒ zi)でしょう。煎餅菓子とは私の故郷天津ですごく有名な朝食の一つ、天津では誰でも知っている料理です。周囲をガラスで囲ってカート式の屋台に七輪やガスコンロを置き、丸い鉄板を使って、街角で焼きながら売るスタイルが普通です。飲食店では見つかりません。煎餅菓子の煎餅はセンベイではありません。何であろうと小麦粉を溶いて焼いたものです。菓子はお菓子ではなく、具というような意味です。

煎餅菓子は山東煎餅から派生し、天津で改良されたものと言われています。天津では、もともと山東煎餅のように粟の粉を使っていましたが、緑豆の粉との混合になり、後に緑豆の粉中心に変化したと言われています。緑豆を使うのが最も旨味があるとされます。また、粉ではなく、生の緑豆を水に漬けて軟らかくし、表皮を除いてから、すりつぶす方法もあります。しかし、天津以外では、緑豆よりもコストの安い小麦粉を混ぜたり、完全に小麦粉に変えたものが多く、本場のものとは風味が異なるものになっていることが多いです。味付けも、本来は麦味噌と薬味の刻み葱だけというシンプルなものでしたが、現在では唐辛子味噌、腐乳(豆腐に麴をつけ、塩水中で発酵させた中国食品です。)を加えたり、煎りゴマやクミンをまぶしたりする事が増えつつあります。

煎餅菓子の作り方は、まず緑豆などの粉を水で溶き、少量の塩、五香粉などを加えます。鉄板を熱して油を敷いて、水で溶いた粉を鉄板に乗せ、素早く竹とんぼ形の木のヘラを回転させるように動かして、丸く、大きく、薄

い形に広げます。そして、卵を上を割り落とし、ヘラで黄身をつぶして、やはり丸く広げます。上に刻み葱を振りかけます。火が通り、粉がきつね色に変わりはじめたら、コテで鉄板から剥がし取ります。上に味噌だれ、好みにより唐辛子味噌を塗り、短く切った揚げパンまたは薄く揚げた「薄脆」(báo cuì)を乗せ、折りたたんで完成です。これを手に、歩きながら食べられるのもありがたいです。天津では出勤前の朝ご飯や、小腹が減った時の軽食としてよく食べられています。天津以外でも北京や上海などの屋台で売られていますが、やっぱり天津の煎餅菓子が一番おいしいと中国国内でも定評があります。私も、天津の煎餅菓子が一番おいしいと思います。

では、皆さん、チャンスがあれば、天津に行く際はぜひ食べてみてください！意外にも旨く珍しい逸品に出会うかもしれません。

参考文献

- (1) 杉山明著
お食辞海：読んでおいしい中国料理
596.22||Sug
資料ID：524441
- (2) 中国料理の基礎知識
596.22||Chug
資料ID：611320



チン ハク

(博士前期2年次生 言語文化コース東アジア地域)