

日本には、「面食い」という言葉がある。国語辞典によると「面食い」は顔立ちのよい人はかりを好むことだそうである。中国では面食はうどんやそば、饅頭、餃子等のめん類を指す。

中国の面食は日本人にもなじみのある四川省の担担面を始め、千以上の種類があると言われている。中国では面食文化と言えは山西省が有名で、その歴史は古く、漢の時代にさかのぼる。山西省は中国内陸の高原にあり、内陸性気候の影響で朝夕の温度差が激しく降雨が少ない。十年のうち九年が干ばつという過酷な地域である。汾河の流域以外ほとんどが山地であるため交通は極めて不便である。

このような地理的気候的悪条件のもとで、人々は周の時代から五穀類等の農作物を生産し、自給自足の生活を送ってきた。今日の面食文化を生み出したのは、単純な主食に飽きないように、小麦やトウモロコシ、高粱、そばなどを使って形や味をアレンジしてきたことにあった。

面食は中国人に非常に好まれる食べ物である。麺や餃子などは胃腸にやさしいというだけでなく

久場 未雲

く、縁起の良い食べ物でもある。誕生日の時には必ず麵かうどんをたべる習慣がある。麵は長くてつるつるしていることから、健康で長生きすることができる信じられている。また、中国の東北では産婦が出産して十二日目に、必ず自分の実家で作った餃子を食べて健康回復を願う。これは「捏骨縫」といい、出産時に開いた骨盤が餃子の皮がくっつくようにしっかりと合わさって、元の状態に戻るといふ言い伝えによるものである。

このほかにも「送行的餃子」、迎客的面ということわざがある。送別の際は餃子で送り出し、出迎える際は麵でもてなすという意味である。旅人が道中、金銭的に困らないように、お金の形をしている餃子を食べさせ、帰ってきた時は、つるりとした麵を食し、無事何事もなく順風に戻れたことを祝うのである。

このように中国人は食事に人々の願いや祝福などを込めている。日本の主食であるお米にすつかり慣れてしまった私だが、週末や休日にも今でも親が作ってくれる面食を、家族そろって食べるのが私にとって最高の幸せである。

(会社代表)

面食い

