

味の根っこ

西安の名物料理

羊肉泡 (ヤンロウパオ)

いまなか たかふみ 民博 外来研究員



できあがった羊肉泡

西安の名物料理

かつて唐の時代に「長安」とよばれた、中国の西北部にある都市、西安市の名物料理に「羊肉泡饅」というものがある。牛を材料とするものもあるが、あわせて「牛羊肉泡饅」とも記されるが、地元の人びとは略して「羊肉泡」とよんでいる。西安市を中心とする陝西省一帯に伝わる伝統的な食文化は、総称して陝西料理とよばれているが、その知名度はあまり高いとはいえず、中国を代表する「四大料理」や「八大料理」のひとつとして挙げられることはない。わずかに餃子や麺類といった「小吃」(軽食)が知られるぐらいであるが、そのなかでも抜群の知名度を誇るのが、この羊肉泡である。

手間ひまかけてこそ

羊肉泡とは、小麦粉をこねてつくった「饅頭」(以下、モーと記す)を細かくちぎり、それを羊の肉や骨に各種調味料を加えてとった濃厚なスープで煮込み、そこに柔らかく煮込んだ羊肉や太めの春雨、ニンニクの若芽を加えた料理である。ただし、これを口にするまでには、ひと手間もふた手間もかかる。

店に入ると、席に着く前に注文をする。羊肉にするのか牛肉にするのか、肉は並にするのか上にするのか、さらにはモーを何枚にするのかを選んでお金を払う。すると、付け合せの「香菜」(中国パセリ)と「糖蒜」(ニンニクの甘酢漬け)・「辣子醬」(唐辛子味噌)とともに、モーからやって来た商人や兵士の末裔であると自認しており、周囲の漢民族と調和しながら、現在でもイスラームの信仰とそれにもとづく生活習慣を保っている。そのため、羊肉泡の老舗とよばれる店はいずれも、イスラーム法に適った食品を供する清真食堂(ハラール・レストラン)である。

回族の料理であった羊肉泡が、広く西安の人びとに受け入れられるようになったのは、その味だけでなく、経済性の高さにある。西安生まれのある老人は、「若いころ、朝に羊肉泡を食べるとどれだけ身体を動かして働いても夕方まで空腹を覚えず、たいへん便利だったんだよ。それに安くて飽きないしね」と語る。また、当時の羊肉泡を扱う店は早朝から昼ごろまでしか営業していなかったともいい、あくまでも庶民の生活を支える大衆料理として人気を博していたのである。

現在では、観光都市・西安を代表する名物料理として、「西安まで来て羊肉泡を食べないのでは、西安に来たとはいえない」といわれるまでになっている。羊肉泡を扱う店は街のいたるところにあり、営業時間も夜までという店が増え、ますます手軽に食べられるようになった。羊肉泡好きにはまことに歓迎すべき状況ではある。最近ではインスタント製品まであるが、それはさすがにやりすぎであると思う。やはり羊肉泡は、手間ひまかけてゆつたりと食べるのが、その味わいの一部であるのだから。



ちぎり終わったモーは、厨房で個別の中華鍋に入れられる。そこに1人前分のスープ、羊肉、春雨、ニンニクの若芽などを加えて煮込んでいく。十分に煮込まれたら、丼に戻されて、ようやく完成となる



丼に入ったモー(2枚)と付け合わせの中国パセリ、ニンニクの甘酢漬、唐辛子味噌。モーは、小麦粉に塩・水・少量のイースト菌を加えてこね、少し発酵させてから円盤状にまとめ、焼いて作る

のに入った丼だけが渡される。客が席に着いても、店員は動こうとしない。渡されたモーは、客がそれぞれに自分の手でちぎるのだ。ちぎるのは細かければ細かいほどいいとされ、ほとんどの人が雑談をしながらのんびりと手を動かしている。モーのちぎり方が粗いと、店員にもっと細かくちぎるように指導されることもある。近年、機械でモーを細かく切ってくれる店も出てきたが、西安っ子からはそれでは味気ないという声がよく聞かれる。ちぎり終わったモーは、店員によって番号札と引き換えに厨房へと運ばれ、羊肉や春雨・ニンニクの若芽とともにスープで煮込まれて戻ってくる。このようにしてようやく口にする事ができる羊肉泡であるが、その食べ方にも作法がある。

れいに洗い、見た目をきれいにした上でできます。

- ① 羊肉を切り分け、水を換えながら2時間浸け洗います。羊の骨も1時間ほど水に浸け、水を換えて再度洗い、砕いて15cmぐらいの長さにそろえる。
- ② 鍋を火にかけ、7ℓの水を加えて強火で沸かし、羊の骨とミョウパンを入れる。30分ほどゆでたら、袋に入れた桂皮・草果・花椒・ウイキョウ・乾燥しょうが・良姜・八角を鍋に入れる。強火で1時間ほど煮込んだら、肉を皮目を下にして骨の上に乗せ、2～3時間煮る。その後、塩をまんべんなくふりかけ、肉を上から板で押さえ、さらに蓋をして弱火で7～8時間ことごとと煮込む。
- ③ 蓋と肉を押さええていた板を取って、アクを取り、羊肉をザルに上げる。その後、スープで肉をきれいに洗い、見た目をきれいにした上でできます。
- ④ 饅頭を細かくちぎって丼に入れ、100gずつに切った羊肉と春雨、ニンニクの若芽を載せ、煮込む準備をする。
- ⑤ 中華鍋に適量のスープと水を入れて温め、羊肉、春雨を入れてしばらく煮る。さらに饅頭とニンニクの若芽を加え、沸騰したら強火で2分ほど煮込み、羊脂を加えてさらに煮る。味の素を入れて何度か鍋を煽ったら、丼に戻してできあがり。

羊肉泡 (17杯分)

羊肉	2.5kg
羊の骨	3kg
春雨(お湯で戻す)	600g
ニンニクの若芽	500g
桂皮	3g
草果(ソウカ)	6g
花椒(カショウ)	20g
ウイキョウ	40g
乾燥しょうが	3g
良姜(リョウキョウ)	10g
八角	10g
塩	60g
羊脂	150g
ミョウパン	1g