

梅干しは、6月の熟した梅でつくる日本の重要な伝統食品だ。しかし庶民の食卓に頻繁にのぼるようになつたのは、江戸時代以降のことである。

梅の原産地の中国では、寒の利用は7千年前にさかのぼり、最も古くは調味料として用いられたといふ。他方、現在の中国で梅の加工食品と言えば、「話梅(ホワメイ)」を筆頭に、おやつ類が中心である。ところが雲南省大理地域の少数民族、ペー族の人々は、今でも独特の製法で、彼らの食事に欠かせない梅の調味料を作り続けている。

それはペー語で「ズウージエ(煮梅)」と呼ばれる。梅を洗って塩をまぶし、素焼きの壺に入れ、水と塩を加え、ふたをする。米や麦

## みんなく 食の民族誌

の殻、おが屑などの燃料を敷いた上に壺を置き、壺が埋まるぐらいまで燃料を追加する。燃料に点火したら、適宜、水と塩を加えつつ、昼夜を問わず、かすかに燃える状態を半月ほど維持する。梅がまっ黒になつたらでき上がりである。

ペー族は野菜や春雨などの和え物を好み、そこにズウージエを必ず加える。特に豚肉を生食する際は、薄切りの刺し身にしても、大根とともに千切りにして和



6

## 中国雲南の梅仕事

横山 廣子



初盆に親族で集まり、豚の生肉と大根を細切りにして和えた料理などに舌鼓を打つ人々(中国雲南省・筆者撮影)

## 殺菌力利用、生食文化に根付く

えて食べるにしても、梅の生していると非常に危険調味料が肝心である。生の豚肉は、旋毛虫が寄生している昨今でも、何人

か犠牲者がいる。醤油の中には唐辛子、ニンニク、ネギ、山椒とともにズウージエを入れ、生肉の調味料としてきたのは、生食の美味を知ってしまった人がどうが長年の経験から編み出した、梅の殺菌力を利用した自己防衛なのかもしれない。明代

梅の薬効利用は、ほかに

もある。頭痛やお腹の具合

の悪い時にはズウージエを

服用する。暑い季節には、

砂糖とともに水に溶かして

飲み、暑気払いをする。

雲南省と四川省、貴州省

が接する高原地帯は、梅の

自生種の宝庫で、雲南省は

が接する高原地帯は