

中国の主食、そして端午の節句

加藤 佳奈子

今回は中国の北方と南方の主食の話から始めようと思います。

中国の北では小麦が主食、南では米が主食だと中学校くらいのときに社会の教科書で勉強したのを今でも覚えているのですが、実際の中国はどうかというと、確かに北では小麦製品（特に麺）をよく食べ、南ではお米をよく食べているような印象を受けます。もちろん今は流通も発達し、どちらの地域でも麺とご飯、両方食べられるようになっているのですが、それでも、北の麺へのこだわり、南の米への愛着、というのはしっかり残っているようです。

例を挙げてみようと思います。この山西大学には中国の南方出身の学生も数多く在籍しているのですが、そのうちの一人が、「お米を食べないと元気がでない。ルームメイト（北方出身）が毎日3食麺を食べているけど、気持ちがわからない。」と言っていました。かたや北方出身の先生は「朝からお米は食べない。お米は1日1度食べれば十分。別に1日中食べなくてもいい。」と言っていて、私は朝からお米を食べる、と話すとびっくりしていました。ちなみに、中国では一般的に南の人は小食、北の人は大食漢といわれています。

もうひとつ、次は端午の節句についてお話しようと思います。

日本の端午の節句は5月5日ですが、中国では6月の初旬に祝います。中国では「端午節」と呼ばれているのですが、日本のような子供の日という意味はなく、柏餅も食べません。では何をするのかというと、粽（チマキ）を食べます。どうしてこの日に粽を食べるのかというと、古代中国の詩人屈原を弔うためとされています。戦国時代、楚の王族出身の屈原は国の政策に異論を唱えたため、政治の表舞台から身を引かなくてはならなかったのですが、その後、祖国が秦に併合されたことを聞き、愛国心が人一倍強かった彼は悲しみのあまり湖に身を投げたという言い伝えが残っています。屈原の死を聞いた人々は彼が身を投げた湖に舟を出し遺体を探しだそうとしましたが見つからず、仕方なく葉で包んだおにぎりを投げ込んでせめて魚が屈原の遺体を食べないようにしたそうです。以来、端午節には粽を食べる風習ができたということです。

ちなみに中国には粽にもいくつか種類があります。豚肉の入ったもの（いわゆる中華粽）、卵の入ったもの、小豆の入ったもの、ナツメの入ったものなどです。北では後者の甘いものが主流で、南は前者の塩味が主流です。

北、南のご飯を紹介しましたが、個人的に日本人には米食文化ということもあり、南の食事が口に合うような気がします。



北の麺屋さん。

ここの麺はいわゆる拉面(引き伸ばして作る麺)ではなく、にほんのうどんのような製法で作られていてもっちりしていました。



南の朝ごはん屋台。

手前に見える茶色いおにぎり状のものが竹の皮をはがした粽。南では端午の節句だけでなく一般的な朝ごはんとして粽を食べる人もいます。