

Taiwan Basic

12

外食

観光で出会う数々のおいしいもの。
でも、それだけじゃない台湾のごはん。
独自の変化を遂げた不思議料理も
まんざらでなくなる時がやってくる。

長続きする台湾生活の
コツは胃袋

まずは1回
デブになれ

暮らし始めの頃、ところかまわずいつでも食べ物の匂いがして、安くて、物珍しくて、食い意地が大爆発した。目についたものを片っ端から楽しんで、食い意地だけじゃなく、自分の体も爆発寸前に膨れ上がった。

菜っ葉系をサッと炒めたもの、炒飯、水餃子は、適当な店で食べてもかなりおいしい。私たちが食べつけないような本格中華の香料は、中国本土より使い方がソフトで、台湾料理は口に合うという日本人は多い。

生活していると、油とニンニクにやられてしょぼしょぼする日本人もいるけれど、ガツンと1回太るくらいのほうが、台湾に適合してバッチリ生息していけるようになる。台湾の食事で1度デブになれる人は、永久居留証に手が届くほど台湾に長居している。

台湾生活初期で、自主的に喜んで食べているうちはまだいい。それがそのうち日本人がやたらと訪ねてくるようになると、食べるのが大きな悩みの種に変わる。客の食べたいものを付き合って食べ、胃袋に自由がなくなる。客には罪はないが、受け入れる側は多いと週4回も外食に付き合うことになる。おいしかったとしても、毎日、油とニンニク。夜市も小籠包もガイドブックに載ってるんだから、自分で行けよと叫びたくなる。

こんななので、客がいらないと
隙あらば台湾・中華以外の料



デビルマンの後ろ姿じゃなくて、菱角(リンジャオ)と名乗る沼に育つ実。日本では菱の実といわれる。黒くて硬い殻を頑張って割ると、硬い粟のようなホクホクした白い実が入っている。台湾では、秋冬に手押し車で蒸しながら道端で売っている





理を食べることになる。

台湾のおいしいものはたくさん紹介されているので、ここでは日本では紙面を割いて紹介されない、台湾化された不思議な食について書きたい。まずは、日本食から。



台式日式料理 見分け方のコツ

台湾のいいところは、どこでも日本食が食べられること。日本の食材も他の外国に比べて手に入りやすい。というのも、台湾料理という曖昧な輪廓の Kategorie があって、台湾で生まれ変わった日本食もここにたくさん混ざっているから。食堂や屋台で台湾料理と言いきってれば、刺身も味噌汁も台湾料理になる。



台湾料理化した日本の料理は、日本料理と思って食べるとびっくりする。これは、見分け方にコツがある。日本人が思う日本食と別物と思って食べてほしい。まず、看板に「日式」と書いてあったら、それは台湾式の日本料理。はじめに台式日本料理について紹介します。



日式のお刺身は、日本の刺身と別ものだと思ってほしい。火加減や味つけがない料理でも、台式なのだ。魚はただ切っただけ、分厚く、デカく、温くて、甘い。醤油ではなくみたらし団子のようなとろみのあるタレジャンヨウガオ（醤油膏）に大量の粉ワサビ。色も日本より彩度が高いワサビで、辛みではなく、蛍光色で目がしばしばする。

食べ方も醤油にちょっとワサビ、ではない。ワサビに醤油を練り込んだ、とろとろのセメントみたいな比率。“ワ



サビの醤油（醤油膏）練り”で刺身を食べる。鼻がツーンとしないと刺身を食べた気がしないらしいから、台湾人と醤油皿をシェアするのは厳しい。ワサビでツーンとするために刺身を食べているのだから。



実際に、醤油膏とわさびが有無をいわずどっち寄りかかっている、おむすびくらい巨大な握り寿司が人気の店もある。

夜市の安い寿司は、サイズは問題なくともネタに問題がある。好き勝手に着色した“トビッコ”が、ひたすらカラーバリエーション豊富に、常温で外気にさらされている。オレンジトビッコに続いて、蛍光緑トビッコ、蛍光黄色トビッコ、真っ黒トビッコなど、やりたい放題。トビッコがかわいそうだ。



味噌汁だって、台式日式の代表格。ダシを取った花がとおがそのまま、具の扱いで汁の中を漂い、洗面器のような巨大容器で出てくる。それをお玉じゃなくて、シャベルのような、深さのない、うすら窪んだ大きな匙でなんとか汲み出す。味噌は薄く、偽物みりんで甘くしているので、名付けて「甘みそ汁のお湯割り」。具は、魚の頭がぼんっと入っているのが日式では人気。魚で出汁がとれているので、ぜひ甘さを抜いてロックで飲みたい。



日式店の食器はプラスチック製。筆書きの日本語で「おいしい」と書かれ、ナスか柿の絵がある。「おいしい」の器で出てきた日本食は、残念なことに日本人的にはおいしくない。



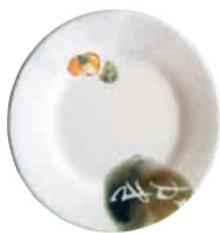
台湾は、田舎に行っても奥地に行っても日式はある。味噌、醤油、かつお節は、こだわらなければどこでも購

入可能で、日本人台湾在住者にとっては

本当にありがたい。昔、インドでお腹を壊したとき、フラフラと宿の隣の大衆食堂の階段を上り、お粥の作り方指導をした。それにもかかわらずできてきたお粥は、カレーの香りがぷんぷんだった。で、油も浮いていた。ここでもう1回。台湾の日本料理好きは本当にありがたい。

ここまでは、「日式」と看板を出す台湾式の日本食屋の話。今まで出てきた日式に興味があるなら、台湾料理店か、ラーチャオ熱炒(百元海鮮)(注1)で試すことができる。日本とは

注1
チャーハンや簡単な料理が100元くらいの格安で食べられる、台湾版大衆居酒屋。海鮮が店先に並んでいるので、指差して選び、調理法も店の人と相談して料理してもらえ。海鮮は時価。ここで、刺身も味噌汁もデカイ寿司も、ほぼ体験できる



別ものと思って飲めば、「甘みそ汁のお湯割り」もありがたくおいしい。カラフルトビッコは置いていて、100~180元くらいの日式定食屋のサバやさんまの定食は、選ばばオッケーなところも多く、いくつか見つけておくと長期滞在者の救世主になる。

本格的な日本料理は、金を出せばいくらでも食べられる。日本より安くておいしい、コストパフォーマンスの高いお寿司を出す、台湾人大将のおいしい店も急増中。親方がうっすら日本語がわかるので、出されたものに万が一日式の要素を感じても、つぶやいてはいけない。逆に本物の日本人がウマイウマイと騒いでおだてると、無口ながらにスツとオマケが出たりもする。



会社の経費を使えない日本人移住者は、高級日本食を年に数回、あとは日式を食べて生きながらえる。これが台湾生活を長続きさせるコツ。リーズナブルな日本の定食屋、うどん屋の進出もあり、昔より日本食に飢えることはなくなった。

ここまで日式の悪口のようなことを書きたい放題書いておきながら、数日しか滞在しない観光客に日式を批判されるのは嫌な私。長く住むにはその土地の食文化を尊重すること。ブーブー言いながらも、だんだんおいしく思えてきてしまう在住者が、やっぱり長居できるつわものだ。



各国料理の動向

日本食以外のものも、台式があるので心して食べている。では、以下に。



イタリアン

粉ものを多く食す台湾の食文化だけあって、おいしいピザが急増中。窯焼きも増えてきた。生クリーム味と言いながら、シチューの素をのぼして代用したパスタソースにキクラゲが入っていたりするのさすがに見なくなった。

でも、イタリアンバジルの代わりに台湾バジルの^{ジョウツェンター}九層塔でバジルペーストを作っているのは相変わらず。日本人だって、イタリアにはないケチャップ炒めのナポリタンや納豆パスタを喜んでいるのだから、人のことは言えないけど。ティラミスもほとんどマスカルポーネを使っておらず、“提拉米蘇”と書いて“ティーラァーミーヌウ”と発音するもんだから、マスカルポーネじゃない気がする。

フレンチ

フレンチのいいお店もできてきた。ところが、イタリアンとの境があやふや。学生が行く安い Pasta 店でも手軽にでんでん虫が焼かれて出てくる。お高い菓子“マカロン”も、日本より安く甘さ控えめでおいしいのがある。見た目はフランスパンっぽいのに、食べるとコッペパン(?)みたいなのが多かった昔に比べ、フランスパンも最近はおいしい天然酵母のものが増えている。

エスニック系

インド料理、韓国料理、タイ料理は、安いお店からちょっとした値段のお店まであり、比較



的はずれは少ないけど、本物とは何かが違う。ベトナムと称してタイ料理を出したり、その逆もあったり。これも区別が曖昧なんだけど、価格帯が同じ100元ちょっとの店で、ベトナムと名乗れば小吃店風で、タイといえば、もう少しレストランに近い気がする。タイ・ベトナムは雲南料理と一緒にしていることもある。

番外編 ^{チーダオバオ} 吃到飽(食べ放題)

各国料理が入り交じる外食産業の1つで、台湾人みんなが大好き。台湾人はエビに対する執着がすごい。皿に高々と盛った大量の殻付きエビを黙々と、普段小食の人も人が変わったように信じられない量を食べる。つられて食べても吃到飽のエビが特にうまいわけではないし、ただ殻をむくのがめんどくさいと思うだけだった。

「なぜそんなにムキになる？」と問うと「制限時間内に、食べ放題料金の元を取ろうと集中している」と返答された。バーゲン会場に行くような感じ？ ほかの料理でもいいだろうに、なぜに揃いも揃ってエビなんだ。

吃到飽は、鍋、^{スーシー}素食(ベジタリアン)、高級、安価という。



memo

【おいしいピザのある店】

- Osteria by Angie
大直店 / 台北市中山區樂群三路61號 02-8502-7733(月休)
光復店 / 台北市大安區光復南路280巷33號 02-2711-0385(火休)
<http://www.osteria.com.tw> 比較的高級店。本物のイタリア人が経営。
- Woolloomooloo
台湾 台北市松山區富錦街95號 02-2546-8318 <http://woolloomooloo.tw>
オーストラリア育ちの台湾人オーナー。パンもピザ生地も天然酵母。ケーキもおいしい。

【おいしいフレンチ】

- 風流小館 L'Air cafe neo bistro 台北市大安區金華街164巷5號 02-3343-3937
- RAW 台北市樂群三路301號 02-8501-5800 <http://www.raw.com.tw>