

CIRレポート10月号（中国）

「甘味・苦味・塩味・酸味・辛味－中国五味（ごみ）の調和－」

国際交流員 ほう せんせん 房 倩倩（中国）

中国料理でも漢字の中でも、「味」という字は無限の可能性を持っていると考えられます。中国文化では、「味」に対する感覚と定義は飲食から生まれたものですが、飲食の「味」以上の意味を持ち、即ち舌や鼻で感じたものだけでなく、中国人の心に深く関わるものもあります。



世界中どこでもほとんど同じだと思いますが、中国でも「甘」という漢字で幸せや喜びの気持ちを表します。それは人間の舌で最初に感じた味は甘さだからです。その甘さを感じさせる代表的なものは飴だといえるでしょう。



糖瓜（とうか・山東省の伝統的な飴）



糖葱（とうそう・広東省の伝統的な飴）

中国人は生活の甘さを味わうと同時に、「苦味」も楽しむようです。例えば漢方薬として知られる陳皮（ちんぴ）。苦さの中にぼんやりの甘さを感じられます。陳皮はミカンの皮を干してできたもので、中国の南の方では、陳皮の品質だけで料理店の良し悪しが決められます。



陳皮



陳皮ダック

塩味は食塩の味です。中国料理で食塩は食材そのものの味を引き出す役割を果たすのです。中国料理の調理分野では、塩はまさに百味のトップだと言われます。



塩作り



塩で焼いた鶏

酸味は肉や魚などの生臭さと脂っこさを取り除くほか、料理の香りを引き出すこともできます。肉料理を作る時、酸味は肉を柔らかくする役割もあります。そして、幸せを表す「甘」と苦勞を表す「苦」の他に、中国人は「酸」という字で心の痛みや嫉妬などのような言葉で言い表せない苦痛を表すのです。



山西老陳酢（さんせいろうちんす）



鎮江市の肴肉（ヤオロウ）

中国料理でよく酸味と一緒に出てくる味は「辛味」です。盆地で多雨多湿な中国四川省に住んでいる人たちはよく唐辛子を食べます。四川料理では主要材料としても調味料としても唐辛子は不可欠です。



四川省の泡椒（パオ ジャオ）



重慶市の激辛鍋

五味は中国料理の味にめまぐるしい変化を起こす同時に、中国人が自分の生きてきた人生を味わう時、当時の心を表す独特な言い方にもなります。中国料理を調理する時は、一つの味を強調することではなく、五味の調和とバランスを整えるために工夫していくのです。この調和は中国歴代の料理人や漢方医学者の方々が求め続けている完璧な出来栄えだといえるでしょう。また、調和は中国人の立身出世の根本でもあります。

五味的调和

不管在中餐还是在汉字里，神奇的“味”字，似乎永远都充满了无限的可能性。在中国文化里，对于“味道”的感知和定义，既起自于饮食，又超越了饮食。也就是说，能够真真切切感觉到味道的，不仅是我们的舌头和鼻子，还包括中国人的心。

和全世界一样，汉字也用“甜”来表达喜悦和幸福的感觉。这是因为人类的舌头能够最先感受到的味道，就是甜，而这种味道则往往来源于同一种物质——糖。

中国人在品尝生活的甘甜之时，似乎也很善于欣赏苦。比如味苦带甘的陈皮，出自柑橘。在南中国，陈皮甚至能决定一家餐馆的兴衰。

咸的味觉来自盐。在中国菜里，盐更重的使命，是调出食物本身固有的味道。在中国的烹饪辞典里，盐是百味之首。

酸味能去腥解腻，提升菜肴的鲜香。在烹制肉类时，酸味还能加速肉的纤维化，使肉质变得更加细嫩。在世界通用的甜及苦之外，中国人还很特别地使用酸字来形容某种疼痛、某种嫉妒、某种不堪及某种纠缠而难以言说的苦难。

除了酸，还有一种可以提振食欲并且在中餐的食谱上经常与酸合并使用的味道，那就是辣。四川盆地气候潮湿，多阴雨，住在这里的人，正需要辣椒的刚猛热烈。在川菜中，无论是作主料、辅料还是作调味料，辣椒都是宠儿。

五味使中国菜的味道千变万化，也为中国人在况味和回味他们各自不同的人生境遇时，提供了一种特殊的表达方式。在厨房里，五味的最佳存在方式，并不是让其中有某一味显得格外突出，而是五味的调和以及平衡，不仅是中国历代厨师和中医不断寻求的完美状态，也是中国在为人处世、甚至在治国经世上所追求的理想境界。