

釣りに釣られて

高原英夫

第二十七回 「中国で」

実は去年（平成二十三年）の八月下旬から今年の一月まで、中国は東北の都市・長春で、中国語の勉強のため留学してきた。大学の前期にあたる五ヶ月弱の間、白髪頭の大学生として、自分の子供よりも若い人たちと一緒に学生生活を満喫して来たという訳である。

もともと中国の歴史に興味があり、その方面の本も、そこそこ読んできたつもりだ。そして定年後、中国語を話してみたい、中国で生活してみたいという気持ちが一層高まり、独学で中国語を始めた。主な教材といえば、NHKのテレビとラジオの放送だ。それと、週に一度、中国から青森に留学している学生を囲んでの会話教室に出ること。

そのうちに、同じ会話教室に来ている私より二、三歳上の大塚さんが留学すると言い出した。その時、私もという気は大いにあったのだが、定年後間もなく、家の

改修やら様々な手続きなどと多忙をきわめ、そして何より、家内が前の年に心臓の大手術をしていて、体調が充分落ち着いたのかどうか不安があった。結局、私は行かれず、大塚さんは一人で長春へ向かった。

大塚さんはそれからほぼ一年の留学をした。その間に春休みで帰国した際など、中国での生活、大学の様子などをあらかじめ聞くことが出来、随分参考になった。そして何度も何度も検討し、確認し、半年の滞在が経済的にも一番よからうと決め、九月の新学期に合わせ、八月下旬に出発したのだった。

近所の七十歳になる新山さんは、

「よくひとりで、何ヶ月も行く気になるもんだ。ワにしてみれば、まるで宇宙さでも行くようなもんだ」

と、しきりに感心してくれたが、まるつきりはずれた話とも言えなかった。ある程度、事前の知識と言葉を勉強する時間があったとはいうものの、六十過ぎでの留学は、どこか大冒険という気がしていた。これから、中国語がペラペラになどなれる

はずは無く、また、いくらか身に付いたとしても、それで就職するという話でもない。ただ、生の中国に触れて見たい、どっぷりつかってみたい、その想いだけが、思いつき膨らんでいるだけのことだ。それと、私には高血圧と糖尿病の持病がある。その薬をどうするのか。中国料理のあの味の濃そうな感じと油っこさはどう考えてみても体にいい訳がない。しかも長春の冬は、とてつもなく寒いと何度も聞かされた。旅行の本を見ると、確かに冬は毎日マイナス二十度から三十度とある。高血圧にいい訳がない。いつあたって倒れてもいいようにしておかなければならない。決死隊とでも言える様な覚悟が必要になってしまった。そうなった時のことは家内に伝えて置いた。

さて、長春に着いた。長春はまだ暑く、ほとんど青森と同じような気温だった。私は授業が始まる二週間前に着き、生活に慣れようと構内にある学生用のスーパーや食堂で、ひとりで買い物をし三食を食べた。留学生用の宿舎に住んでいたのだが、まだ留学生は誰もおらず、毎日のように、管理人の黄さんの所へビールを持ち込み、

中国の事を聞いた。つたない中国語ながら、わからない所は筆談にすればほとんど通じた。

一週間後には、日本人の留学生が来るといふ。そのひとは、三木さんという北海道の人で、すでに大塚さんと一緒に学んでいて、続けてもう一年留学するといふことは聞いていた。三木さんは、中国語はもうペラペラで、何かにつけて頼りになると何度も聞かされていた。日曜日の午後五時ごろ、その三木さんを乗せた車が宿舎の前に着いた。その時、もうひとり女性が一緒だった。まずは三木さんに、

「待つていました。高原です」

と簡単な挨拶をしたのだが、隣の女性が、

「佐々木と申します」

と言った時には驚いた。どう聞いても青森の抑揚なのである。実際、青森から来た留学生だった。なんと中国の、しかも東北の長春で青森県人と一緒になるとは。

佐々木さんも私と同じ様に、青森で留学のための準備をしていたのだった。佐々木

さんは仙台の学校で中国語を学んでからの留学だったので、仙台出身ということになっていて、事前に青森市出身の人間と長春で机を並べることになるなど、互いに思いもしなかったのだ。

それから数日後、部屋に女性が訪ねてきた。

「加納と言います。今後よろしくお願いします」と丁寧な挨拶をした。

私はすぐ、大塚さんが言っていた加納さんだとわかった。秋田生まれで、アメリカに留学し、そこで中国人の王さんとの出会い結婚し、今は長春に住んでいるという女性なのである。そして、中国語を勉強しようと、市内から大学へ通っているのだという。

三木さん、加納さん、佐々木さんは私の子供より若い。なにはともあれ、やる気がすごい、誰に頼むということもなく、あの中国へ行き、学び、生活をしようという心根。このような若者がいる限り、日本もまだまだ大丈夫だと思わざるを得なかった。

前置きはこの辺にして、中国語がどのくらいうまくなったのかもさておき、ここからは少し魚を交えた話をしよう。なにしろ宿舎では湯を使う以外、つまりカップラーメンやお茶、コーヒーを入れる以外は外食となる。だから三食は主に大学の学生食堂か外の食堂となる。

学食は宿舎の道路ひとつ隔てたすぐ隣にあり、五階建てのビルの三階から五階にある。一階はスーパーになって二階は事務室なのだろうか、入口が閉まっています。わからない。三階は家庭料理的な食堂になっていて、一度に三百人は座れるだろうか、主食となるさまざまな饅頭とおかずが五、六種類あり、その中から好きなものを選び食べる。おかずは豆の煮たものとニンジン、セロリを一緒にしたもの、モヤシを煮たもの、白菜の漬け物などさまざまあるのだが、一碗は日本円で四、五十円のものなのだが、私にとっては量が多過ぎる。私は食べきれないので、いつも半分と注文していた。レタスとか野菜を食べたいのだが、どれもかなりしょっぱくて、時にはカリッと食塩の粒を噛むこともあり、高血圧の私にとっては、少しの間に食

べる品数が限られることになった。時々、鯉だろうかジャツパ汁のようなものがあつた。一度食べてみたのだが、骨だらけでさつぱり食べた気にならなかつた。

四階、五階はラーメンとか餃子の専門店が二十店くらい並んでいて、食べたい店で料理を受け取り食べる。ラーメンといつても、麵の種類も平たいもの、米粉のものなどがあり、それに加える野菜とか肉で何十種類にもなり、いつもどれを食べればいいのか悩んでしまう。ただ、基本的には、麵は日本のラーメンと違い、うどんといった方がいかも知れない。値段はといえば、一杯八十円ぐらいだ。定食では、ご飯におかず二、三種類を選んでつけて、日本円で百円ぐらいのものだ。どれもコテコテと油つぽく、見ただけで腹いっぱいになるほどの量である。よく一緒に食べに行つた十八歳の韓国人の崔君でさえ、たびたび残していた。だが、魚はほとんど見かけない。回教系の店で、チャーハンにイカ、エビを入れたものとか、他にも聞いたこともない魚のメニューがあつたのだが、これが結構高く、先の定食の二倍、三倍の値段で、食わずに終わつてしまつた。なかに、「太空魚」と書かれたメニュー

があつた。日本語で言えば、宇宙魚とでも訳すのだろうか。しかもこれが何の魚のことなのか、誰に聞いてもさっぱりわからない。やつとのことで、中国が人工衛星を飛ばした時に、それに乗せた魚のことらしいことはわかったのだが、その魚の本来の名前は結局わからずじまいだった。今おもえば、その店で店員に魚の名を聞き、写真にとれば良かった訳で、今さら遅い。

学校の外の、食堂と言えいいのかレストランといえいいのか、そこで一緒に行った日本人の先生にすすめられるままに、魚を何度か食べた。魚といっても当然のように川の魚だった。大きな皿に、三十センチくらいのフナを真ん中に、左右にナマズとドジョウを一匹ずつ添えてた煮付けてある。うすい味噌味だろうか、甘く、今まで食べたことがない複雑で深い味である。魚の白身に、その煮汁がきわめて良く絡まり合うのである。美味い。結局、その後二回行き、それを食べた。料理名もわからないまま、毎回、写真付きのメニューを指差し、「これ、これ」と中国語で言えばそれは来たのだった。

一度、本格的な日本料理店へ、加納さん夫婦に招かれて行った。本格的と区別しているのは、なんとなく日本料理店らしいという店が大学の近くに数店あるからだ。それはひらがなの「の」が入った店がそうで、例えば「千葉」の間に「の」を入れて「千の葉」とか、見ればすぐわかる。そこで牛丼を食べても親子丼を食べてもどうも違う。メニューにも焼き肉などの韓国料理が入り混じっていて、ビシッとこないのだ。

それに比べれば、本格的日本料理店は名前から店内からすっかり和風で、中国で食べているとは思えない。刺し身も寿司も焼き魚もあり、すっかり日本なのである。ただ、店の飾り物が、いかにも外国人が好みそうな人形とか絵だつたりするのだ。

街のスーパーや市場に出かけると必ず魚売場に立ち寄った。そこには、小ぶりで塩にまみれたサバ、タチウオが必ずあった。たまにスズキが塩をふられず売られていた。イカはマイカらしいのだが、グダグダに伸びきっていて、手で持ち上げてみる気が起きなかった。一度、真つ茶色で、いかにも新鮮そうなマイカを見たのだが、

あのイカのご口焼をやるうにも宿舍ではフライパンが使えない、刺し身にはどうだろうかなどと思いつつも、結局は見るだけとなってしまった。

川魚は養殖だというが、見るからに新鮮で、しかも豊富にある。大きな水槽の中では、たくさんの魚がゆつたりと泳いでいる。そのうち、私はどこの魚売場でも、鯉と、あと二種の川魚を主にあつかっていることに気が付いた。売場のオバサンにその名前を聞いてみたのだが、聞き取れず、紙にメモ書きをしてもらった。そこには「三道淋」と「白連」とある。ところが宿舍に帰り、あらためて辞典で調べてもさっぱりわからない。やつと、「三道淋」は「三道鱗」で、ドイツ鯉の一種で、フナのように平たく鱗がところどころ逆立った感じのする魚であること、「白連」は「白鯰」で「鯰魚」の別名であることがわかった。「淋」と「鱗」、「連」と「鯰」、魚をあつかっている人にとっても中国語で書くとなると、やつぱりむずかしいのだと思つたものだ。

中国語の先生にこの話をし、さてその味はと聞いたら、白鯰は骨つぽくてダメ、

他のもたいしたことはない、と言って話は弾まなかった。先生はもつぱら牛肉と豚肉を食べているらしい。

ところで、知り合いになった女子学生に、海が近い泰皇島のあたりから来ている子がいた。そこで海の魚のことを聞いたのだが、彼女の家では川の魚を食べていて、海の魚の名前は、ほとんど知らないという。

留学を終え、一月の中ごろ、青森の自宅に帰った。夕方八時ごろだった。当然のように刺し身がその日の歓迎料理だ。水ダコ、タイ、ブリ、ヒラメなどがテニコ盛りになっていた。おいしかったことは言うまでもない。一週間に三、四度は何かしらの刺し身を食べていた者にとつて、ほとんど、禁断症状ともいえる状態だったのだから、もう味わうというより放り込んでいた。魚の身、そのもののおいしさを味わうには刺身に限る。

その時、ふつと思うことがあった。あのフナとドジョウとナマズを煮付けた料理のことだ。あの味は今でもしつかり記憶されていて、また食べたいと思う。つまり、

あまり味の代わり映えしないといつては失礼だが、その川魚を手間をかけられるだけかけて料理をしたという気がするのだ。

火鍋を食べた時もそうだ。あの鍋にしみ出るダシ汁の独特のうまさといつたら、他に例えようがない。それは、日本には日本の、中国には中国のやり方がそれぞれあるのだということを、口の中で訴えている。

いわゆる中国四千年の歴史というが、都は海から遠く離れた内陸部にあり、そこで限られた川魚をいかにしておいしく食べようか、究め尽くしているのだと思う。

青森において、いつでも新鮮で数多くの魚を手軽に食べられる幸福は、毎日のように感じているのだが、中国にいたほんのわずかの間に味わったあのうまさには、頭を下げざるを得ない。

いい歳になってからの中国での貴重な経験を、思い出の宝箱のように大切に思いながら、時々開いては楽しんで暮らしているこの頃である。

平成24年5月