

中国ラーメン事情

中華料理の代表と言えばラーメンですが、日本のラーメンと中国のラーメンは随分様子が違います。

日本のラーメンはスープや具にこったものも多いですが、基本的に中国のラーメンはメンとスープと少々薬味といった、いたってシンプルなものです。

今日はそんな中国ラーメンの中でも、全国にその名が知られた「蘭州ラーメン」をご紹介します。



「元祖蘭州ラーメン」の店の近くに建てられた、ラーメン・オブ・オブジェ。

蘭州ラーメンは普通、牛肉面と呼ばれており、全国各地の街角にその看板を掲げたラーメン屋を見ることができます。

もっとも大連なんかだと、蘭州ラーメンは単に牛肉チャーシューがのっている醤油味のラーメンだったりしますが。

とにかく、全国各地の「牛肉面」の発祥地が、この蘭州です。

蘭州ラーメンは、もともとは蘭州市の回族、馬保子氏が百年ほど前に考案したものです。それゆえ回族と深い繋がりのある食べ物で、そのせいか蘭州ではほとんどの店が回族によって経営されています。

また蘭州市内には蘭州ラーメンの調理法を学ぶ学校や教室があり、現在でも多くの若者が蘭州ラーメンを学んでいます。

ところでどうでもいい話ですが。

日本人の間では、蘭州ラーメンを普通は「にゅーろうめん」と中国語で呼んでいます。「ぎゅうにくめん」と呼ぶと、イカソーメンみたいにメンの代わりに牛肉の細切りが入っているような気がするからでしょうか。

ちなみに、中国の日本語学科の学生は、日本の「肉まん」のことを「肉まんじゅう」と言っています。肉まんじゅう・・・肉の塊が出てきそうです。



ラーメン・オブ・オブジェの台。栄養も抱負だそうで。

蘭州ラーメンのスープは、牛コツを主材料に作られています。

味の方は意外にあっさりしていますが、そこにラー油をどばどば注いで食べるので、脂っこく辛みの効いた味となります。

日本人留学生の半分ぐらいはそのパンチの効いた味のトリコになりますが、半分ぐらいは二度と口にしないといわれています。

この独特の味付けと中毒性は、関西圏のラーメンチェーン店「天下一品」のドロドロスープに近いものがあるかと。

で、今回はこの蘭州ラーメンの発祥地「馬子禄」店と、蘭州の有名チェーン店「黄师傅」店へ行き、本場中の本場の蘭州ラーメンをご紹介しますと思います。



この通りに牛肉面の発祥地が！

馬子禄店は西関という繁華街の横道にあり、あたりには他の蘭州ラーメン店や回族料理の店が建ち並んでいます。



ここが元祖蘭州ラーメンのお店「馬子禄」です。

一階はラーメン専門、二階はラーメンセット（いろんな薬味がついてきます）やその他の回族料理を出しています。

またここには多くの有名人が訪れており、二階に上がる階段にはそれら有名人の来店記念の写真がたくさん飾られています。



蘭州ラーメンを煮る大釜。周りに回族っぽい模様があるのが特徴。（黄师傅店にて撮影。）

普通、蘭州ラーメンの店は食券制です。馬子禄ではラーメン本体が 3.5 元でした。券を買った後、受け取り窓口に並び、順番が来たら券を渡して面の太さを告げます。

面は注文を聞いてからその場で伸ばし、この大鍋で煮ます。

面の太さは自由に注文でき、一般的には、もっとも太く平べったい「大寛」、次に太い「寛的」、以下は「菹葉（ニラの太さ）」、「二細」「三細」「細的」「毛細」と続きます。店によってはベルト大の太さのものも注文できるそうです。

普通は「細的」を注文する人が多いです。

メンが煮上がったら、そこにスープとラー油を加えて出来上がりです。

ちなみに馬子禄店では人が多くて写真をとれなかったのですが、この鍋の写真は次に紹介する黄师傅で撮ったものです。

次は面に載せる牛肉を買います。牛肉も食券で購入するんですが、一枚で何グラムという風に購入します。

大体お肉券一枚で小皿一枚分、という感じです。



これでお肉券二枚分。ちなみにお肉券は一枚 3.5 元。



ラーメンとはあまり関係有りませんが、気にいったので。

これは、自動消毒済み箸出し機です。ここから箸を取ると、「にゅー」と新しい箸がせり出してきます。

中国では SARS 以来、衛生面では「それなりに」気を使うようになり、特にお箸は殺菌済みのものか、また使い捨ての割り箸を使うことが多いです。

また多くの蘭州ラーメンの店では、お椀を一つ一つビニール袋に入れており、使うときにビニールから出して面を入れます。たぶんこのビニール包装は「これは消毒済みですよ」というアピールだと思います。



このラーメンの紅い部分がラー油です。スープを飲む時は、先にスープの表面に息を吹きかけ、ラー油をどかしてから飲みます。

牛肉とメンを別々に食べる人もいますが、普通は先に面にいれてしまいます。そうすることで、お肉の脂分が溶け出し、とろりとした歯ざわりに。



ではもう一件ご紹介。こちらは蘭州市内でチェーン展開している「黄师傅」というお店。うちの大学の中にも出店しており、私達夫婦は週に二回は行っている馴染みの店です。

店の入り口の右側にショーケースみたいなのがあるのがわかりますか？これは蘭州ラーメン屋さんが夏になると始める、蘭州ラーメンの冷麺版です。

普通は店の前にショーケースを出して、その場でタレとメンをまぜて出してくれます。

ちなみに。冷面は屋台ではなく、なるべくキレイな店で頼みましょう。特に夏は、気をつけないとおなかを壊します。

もっとも、中国の夏はいろいろな食べ物に「当たる」のが基本ですが、特に火を通していない冷たい食べ物は「打率」が高いです。

個人的に一番の「ホームラン王」だったのは、大連で見た「シソのせ生牡蠣」でしょう。一口サイズの生牡蠣の上の貝殻をとって開き、その上にシソの葉をのせたものです。それが炎天下の中、籠いっぱいに入れて売られていました。で、表面が乾くと生牡蠣にジョウロで水をやっていました。



冷麺は注文をうけると、その場で面と調味料、とろみスープをまぜてつくってくれます。



メン。蘭州ラーメンと同じメンだと思いますが、なんとなく縮れメン風で、こっちのほうが好きですね。



このおわんに入ったゴマタレ、ラー油、醬油的なナニかななどをメンにかけます。
それから、うしろにある大きな鍋にある、冷ましたとろみスープをかけて出来上がり



完成、蘭州冷麺！

そしてこれらのラーメンや冷麺の「薬味」？として欠かせないのが、生にんにくです。これを、ラーメンや冷麺を食べながらかじります。

また蘭州のにんにくは辛く、慣れてないと鼻がツーンとしてしまいます。しかし慣れるとけっこう病み付きになります。

てなわけで、蘭州に来たさいにはぜひ蘭州ラーメンをご賞味くださいませ。

ではでは、今回はこの辺で。

おまけ



お茶屋さんの前にあった、急須・オブ・オブジェ。