

COURRIER Japan

世界のチャイニーズ・レストランを取材した映像作家に聞く

「中華料理」はいかにして世界を魅了してきたのか



カナダのサスカチュワン州で1950年代に中国料理店を開いたノイジー・ジム（右） Photo: Tissa Films

アトラス・オブスキュラ（米国）

Text by Sam Lin-Sommer

「中華料理」はなぜこれほど世界中で愛されているのか？ 世界を旅して『チャイニーズ・レストラン』というドキュメンタリーを撮った中国系カナダ人の映像作家に、米トラベルメディア「アトラス・オブスキュラ」の食文化記者が聞く。

グアテマラで、友人に連れられて「タイ・エンパナーダ」と地元で呼ばれる料理を食べにいつ

たことがある。そこで北京語を話しながら鉄板に気を配る人たちを見てすぐに、これはタイ料理ではなくて、台湾料理なのだと気づいた。

私は五香粉（ウーシャンフェン）エンパナーダを北京語で注文すると、拙いスペイン語から解放された心地がして気が楽になった。

中国系米国人の私は、常に新たなタイプの中国料理を探している。これまでに、ポルトガル風中国料理をリスボンのアパートの3階にある隠れ家レストランで出されたり、東京のにぎやかな通りで「チュウカリョウリ」（日本式の中国料理）を食べたり、南アフリカのリゾート地にあるショッピングモールで中国料理のテイクアウトをしたりしてきた。

こんな旅の仕方をする中国系の人には私だけではない。中国系カナダ人の映像作家チャック・クワンは、ドキュメンタリーシリーズ『チャイニーズ・レストラン』を4年かけて撮影した。これは4大陸13カ国にまたがったプロジェクトで、2006年に公開されたものだ。

コロナ禍の最中、彼はこうした経験を本にまとめた。そのタイトル『ご飯食べた？——世界の中国料理の物語』（未邦訳）は、中国語圏でよく使われる挨拶にちなんだという。

現在トロントに住むクワンは、香港、シンガポール、日本で育ち、5つの言語を話す。行く先々で中国料理店に入っては故郷の味を見つけ、その厨房を覗いて料理人やオーナーと知り合いになるというクワンは、その本にこう書いている。

「中国系の移民が新天地に溶け込むためのいちばんの近道が、中国料理店を営むことだ。それは他国人が張り合えない固有の商売であり、合法にしる違法にしる、新参者に仕事を与え、自立を助けてくれるものだ」

トルコ、カナダ、イスラエルで食べた中国料理の味

クワンのプロジェクトは、トルコのイスタンブールにあるレストランからヒントを得た。その創業者はイスラム教徒の中国人で、（蒋介石率いる）中国国民党の政治指導者だったが、国共内戦後、ヒマラヤ山脈を歩いて越え、中国から脱出した。その店のオーナーとの食事では、羊の煮込みや、豚肉の代わりに牛肉を使った焼き餃子などのハラル（イスラム教徒に許されたも

のの意) 中国料理がふるまわれたという。

「中国人排斥法」が施行されていた1937年にカナダに移住したノイジー・ジムにクワンが取材したのは、2000年のことだった。

ジムは1950年代、サスカチュワン州の大草原の町アウトルックに、「ニュー・アウトルック・カフェ」を開いた。おしゃべりと、ボリューム満点のカナダ料理や西洋風の中国料理を楽しむ常連客と親密な関係を築き、営業時間外でも客たちが調理できるよう、店の鍵を貸し出すほどだったという。

レストラン経営者であり牧師でもあるキエン・ウォンは、自身のキリスト教信仰からイスラエルのハイファに惹かれ、この地にやってきた。

ベトナムの大きな中国人コミュニティの一員だったウォンは、1978年にボートで母国を脱出し、自ら進んでイスラエル政府の役人との面接を受けて難民と認定され、「聖地での福音宣教」ができるようになったとクワンの本に書かれている。

ウォンはレストランを開いて「シェフ説教者」となり、中国系移民に布教しつつ、ガリラヤ湖で獲れたばかりの「聖ペトロの魚・広東風」などの料理を出しているという。

また、多民族の島国モーリシャスでクワンが取材したのは、サトウキビ畑のなかにあるレストランで、フュージョン料理を考案する客家（はっか、客家語を話す漢民族）のモーリシャス人女性コレット・リー・ピアン・ナムだ。19世紀以来、少数民族の客家人はこの島のクレオール文化に深く溶け込んできた。ナムはクワンに、魚のトマトソース中華炒めという特別料理を出してくれたという。

マダガスカル風ワンタンスープから、移民の料理人が直面する課題、中国料理の世界的な魅力、中国料理店についてもっとたくさんの人に知ってほしいことに至るまで、クワンに話を聞いた。



アルゼンチンに中国料理店を開いたフー・チン・チャン（左から2人目）とクワン（中央） Photo: Tissa Films

南アフリカではダチョウ肉の豆豉醬炒めを食べ…

——海外の中国料理文化でいちばん驚いたことは？

これ以上ないほど驚かされたのが、マダガスカルで見たことです。ワンタンスープが朝、昼、晩と出てくるんですよ。マダガスカルのレストランならどこでも出していて、経営するマダガスカル人は「スープ・シノワーズ」（中華スープ）と呼んでいます。

「店でハンバーガーを出すのはドイツ人でなくてもいい」という感じです。本物の中国料理が、実際に国民食として出されているのです。

——中国料理店で食べて、まったく新しいと感じた料理はありましたか？

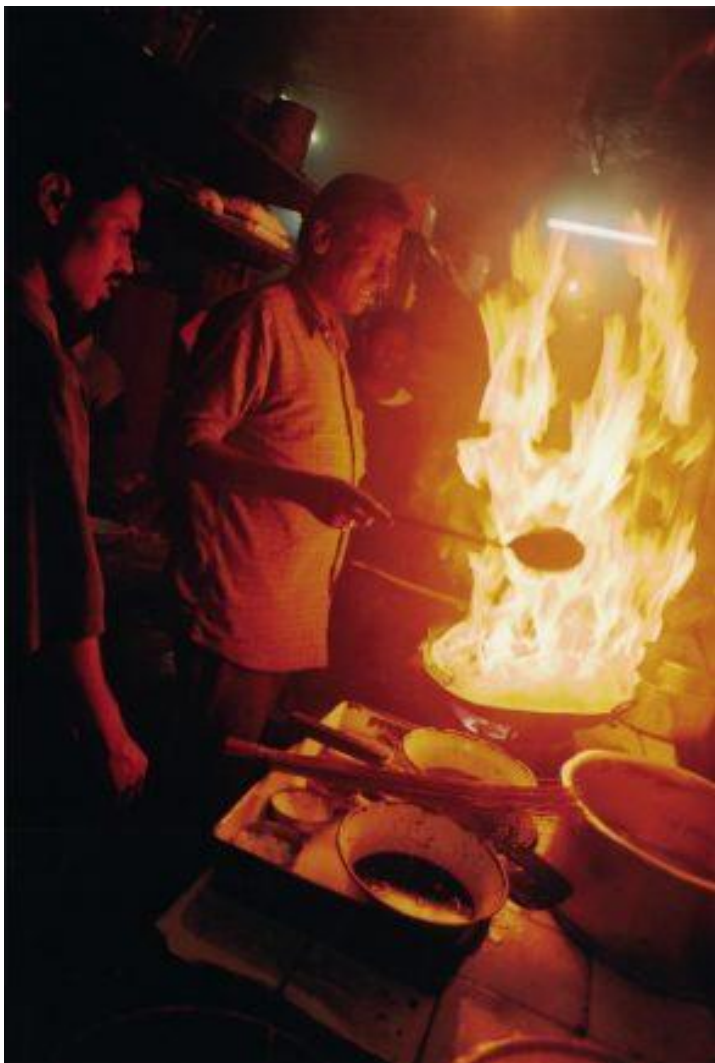
いや、とくにないです。生い立ちのおかげで、あらゆる種類の中国料理に親しんできましたから。

とはいえ、南アフリカでダチョウ肉を食べたとき、豆豉醬（トウチジャン）で炒めてあったな

んて例もあります。食材自体はまったく縁のないものですが、間違いなくあれは中国料理でした。

——**旅先で中国料理が恋しくなりますか？**

ええ、それで『チャイニーズ・レストラン』を撮ることになったんです。常に白いご飯と緑の野菜が食べたい。しばらくすると、ピザとかピタパンにうんざりしてしまうんですよ。わが身の内にある中国人の胃袋のせいです（笑）。



インドのダージリンのホテルで燃える鉄鍋をふるう料理人 Photo: Tissa Films

鉄鍋ひとつあれば…

—これまでで最も印象深かった食事は？

すごくよかったのは、アルゼンチンでの食事です。知り合った人のコテージでパリージャ（バーベキュー）したんです。美しく晴れた午後に庭やテラスで、みんな一緒に食べたり飲んだり。

私が取材した中国料理店のオーナーとその友人たちとの会食でしたが、皆さん私より上の世代でした。みな中国出身で、故郷から遠く離れてそこで集まっている。友人同士で集まり、中国料理でありながら、地元の味も多分に含まれた食卓に加われて、とても感動的でした。

—中国料理店が世界にこれほど大きな影響を与えた理由はなんだと思いますか？

まず何より、中国料理は各地の土着文化のなかで異彩を放っている場合が多く、その分楽しんだりシェアしたりしやすいからだと思います。

でも同時に、「毎日食べられる」と言われるくらい食欲をそそられるものでもある。とても手の込んだ中国料理もできるけれど、鉄鍋ひとつあれば、いつでもシンプルに作れますしね。

料理だけでなく、それを裏方で作っている人たちの存在も大きい。それこそが、私のドキュメンタリーの核心なのです。厨房で鉄鍋をふるって地元の味に合わせた新鮮な料理を作っているのは、いったいどんな人たちなのかというね。

その起業家精神たるや、料理の味にさえもに滲み出てしまうほどですから。

—世界中で中国料理を作る人たちは、自分のことを開拓者や起業家だと思っているのでしょうか？

そうではないと思います。この世界的な現象はただ、個々人が一生懸命に働き、生き残ろうとしたことの副産物だと思います。

大方の中国料理店、それも大型店でなく夫婦でやっているような家庭的な店の裏側をみれば、そこには移住や離散の話もあれば、生き延びるための苦勞、さらには苦難と差別の話もたぶんあるでしょう。

中国料理店を手軽な安酒場みたいに扱わないで

——具体的な差別について思い浮かぶ話がありますか？

ペルーで、中国人たちは契約労働者だったのですが、露骨に差別されていました。だからチャイナタウンに集まって、その集団のなかで身を守ろうとしたのです。

生き残るために工夫してペルー料理を中国料理に取り入れたことが功を奏し、とても好まれるようになっていきました。そうして、チーフア（中国風ペルー料理）がペルーの国民食となったのです。



ペルーのテレビ番組でチーフアの作り方を教えるルイス・ヨン Photo: Tissa Films

——中国料理店について、もっとたくさんの人に理解してもらいたいと思うことはありますか？

中国料理店には安い食堂というイメージがあります。「なぜわれわれはもっとフランス料理みたいに扱ってもらえないのか？ だって、そういう料理なら有り難がってくれるんでしょう？」とチャイナタウンの人たちは言うわけです。

中国料理店を、手軽な安酒場みたいに扱わないでほしいですね。

——著書で中国人の離散そのものの多様性について述べていますが、なぜそれが重要なのですか？

中国人のための映画を作って、「皆さんは自分が思うほど純粹じゃないですよ」と言いたかったのです。

航路やシルクロードを介して至るところから文化や人が集められ、市民のなかに混じっていったわけです。もちろん食の面でも、中国料理は人が思うほど純粹ではありません。他国の料理の影響も大きいのです。

それが私のメッセージです。とどのつまり、私たちはひとつの世界なのです。