

シュウマイは、主食と副食が一緒になっている便利な食べ物である。日本では中国料理の点心の一つとされ、よく食されている。

シュウマイは、17世紀初明末清初のころ、内モンゴルの西で生まれ、瀋陽、北京、天津まで広がり、さらに浙江、江蘇、広東に南下し普及した。中国の北方では「焼麦」、南方では日本と同じように「焼売」と表記される。また、具として、北方では牛、羊と葱や大根を使うが、南では豚肉や餅米などを使う。

みんなく 食の民族誌



という清朝から続くシュウマイの老舗がある。馬家の「馬」は、イスラム系回族の創業者馬氏一家の苗字である。

初代の馬春が1796年ごろ、瀋陽の町で一輪車を使い、シュウマイを売り歩いた。牛肉と羊肉が入った独特の味がする彼のシュウマイは、腹ペコの地元っ子に人気があった。

中国のシュウマイ

韓敏



シュウマイの皮を作る馬家シュウマイ技法の伝承人、田雨森さん(筆者撮影)

嗜好に応じ進化する庶民の食

息子である3代目の馬広元が、1828年に小西門に部屋を借り、はじめて「馬家焼麦館」の看板を掲げた。

材料が厳選されたシュウマイは、あつという間に瀋陽で知られるようになった。3代目の馬長永と4代目の



一蒸籠、20個で28元約500円(売られている「馬家焼麦館」のエビシュウマイ)

馬鴻芳、馬銘卿兄弟が先代の味と技法を受け継ぎ、さらに店の規模を拡大していった。中華人民共和国になってから店は国有化されたが、伝統の味は変わらなかった。1963年に5代目に

伝統の調理技法を継承

就任した馬継庭も、店の味を守り、後継者を育てた。彼が87年に定年退職した後、一番弟子の田雨森が師匠の味と技法を守りながら、人々の食の嗜好の変化に応じ、牛や羊のほか、エビ、野菜、椎茸などの素材を使って新たに30種類のシュウマイを開発した。この店は2006年に中国商務部に第1次「中国老舗」に認定され、その調理技法も11年遼寧省無形文化遺産に認定された。

馬家シュウマイが愛されつつけてきた人気の秘密は、厳選された素材、手作りの味と庶民も手が届く値段の安さにある。これは馬家シュウマイの原点でもある。現在は地元民のほかに、国内外の観光客も訪れている。調理技法伝承人の田さんは日本、アメリカ、韓国、台湾、香港などによれば、食文化交流をしている。中国北部で生まれたシュウマイは、人の移動とともに、南に定着し、さらに海を渡って、台湾、香港、日本などに広がってきた。シュウマイの中身も牛や羊から、海鮮、野菜などバリエーションを増やしている。このようにシュウマイは民族と時代を越えてたどり着いた土地の人々に愛され進化しつづけている。(国立民族学博物館教授)