

餃子つくり体験

5月22日 水曜 天気 晴れ

このところ、ようやく暑さを感じさせる気候となって来た。日本と違うのは、空気が乾いており、干した洗濯物が早く乾くこと。この日は、授業の後、午後に餃子つくりの体験があった。

この企画は、所属するクラス単位で行われるので、劉先生が主宰する。会場は、学生食堂の奥にあるカフェテリア形式の小食堂。そこのまかないさんが食材を用意して、作り方の指導もしてくれた。参加者は徒歩大会にも参加した金晨星とラファエル、そして私の他に12人程。学生のまとめ役は班長の植松さんがこなしていた。各テーブル三人ずつ位に別れて、皮の小麦粉をこねるところから始めた。私は日本人女子学生の原さんと一緒。岐阜市の短大から派遣されて来た原さんは、まだ二十歳にもならぬ若者。しかし、初めてにしては皮の伸ばし方のコツを直ぐつかみ、きれいに丸い皮を作っていく。思わず、「上手ですね」と称賛してしまった。

中国の餃子についてよく知る人は、日本の餃子と決定的に違う点を知っている。それは、この伸ばした皮が日本ほど薄くはなく、見た目は薄くしたつもりでも、蒸したりして食べる段になると皮が肉厚なのがわかること。これは、餃子をご飯と一緒に食べる日本に対して、中国ではこれを何十個も口に放り込んで、ご飯なしで食事を終えるから。餃子の皮で炭水化物を摂っているのだ。まかないさんが既に用意してくれていた具材は、卵と角瓜の野菜水餃と豚肉の餃子。大きな金属のボールから一個分をへらでとって皮に載せ、皮の端をうまく包む。他のテーブルでもわいわいがやがや、楽しく餃子づくりが進んだ。

その後、できた餃子を蒸し器で茹でてもらい、その間テーブルをつなげて皆で一緒に食べるスペースを作る。そこに、出来上がった餃子が運ばれて来た。席に座るとカナダ人のサミュエルとラファエルが隣になった。出来立ての餃子をほお張りながら談笑する。二人が来たのは、カナダ東部ケベック州のモンリオール。フランス系住民の大都会だ。自分も5年前にその地を訪問していたので、少しは話題があった。勢い彼の地のカナダ料理のことになった。モンリオールに到着した早々カフェでオムレツだったか、卵料理を賞味したことを話したら、サミュエルが大いに反応し、モンリオールの住民は卵料理をそりゃたいそう多く食べるんだよと、返してきた。この辺りから話がはずみ、フランス語は難しいですねと、フランス語で「トレ・ディフィシー(very difficultの意味)」と話したら、とてもおかしく感じたらしく、二人に大いに笑われた。

盛り上がった所でそろそろお開きとなった。まだ手付かずの餃子が蒸し籠の

中にたくさん残っていたので、わけて持ち帰ることにして、私もそのお裾分けに預かった。



餃子作りが終わりテーブルを作り直す時に撮影 左端にサミュエルとラファエルの後ろ姿

食堂を出て、劉先生を直ぐの校門で見送った後、皆は学生食堂の前を帰ることに。そこに見事な藤の花を咲かせた藤棚があった。その辺りでも皆はスマートフォンのシャッターを切っていた。一番はしゃいでいた金珉珠は、この時サングラス姿。日差しが眩しく、キャンパスは初夏の装いだった。皆と別れ学生宿舎に戻って来た時、その手前の花壇に深紅のバラが輝いているのに目が留まった。この頃、夜間当直員の劉金柱さんが早くにやって来て、その丹精込めた花に水やりを続けていた。