

【第16章】始皇帝・孟嘗君の遺跡、そして福山拉麺

1996年10月

青島・煙台・贛榆・連雲港
泰山島・臨沂・徐州・上海

この旅の三つの目的

の「孟嘗君」とお褒めの言葉をいただき、それから「龍鬚麺」と名づけられたといわれている。と本で読んだことがある。

一九九六年一〇月、これら三つのものをこの目で確かめるべく、山東省へ向かった。

拉麺発祥の地・福山へ

青島・煙台・贛榆・連雲港
泰山島・臨沂・徐州・上海



泰山島の奇觀

福山拉麺を打つ



福山拉麺を切る



清水麺(青島)
麺とタレが別々になって出てくる。その麺のことを清水麺という。つけ麺である。



清水麺のタレ(青島)

福山拉麺(刀切龍鬚麺、煙台・福山)
福山拉麺といわれて行ったが、拉麺ではなく切麺であった。曰く、刀切龍鬚麺。名前を聞いて納得してしまったが、福山拉麺ではない。麺は陽春麺(具に何も入っていない)



萊陽の梨売り

かりで、地方独特といいうものは全くなかつた。

翌朝、ホテルの近くにあつた奥林酒店という食堂で「清水麺」を食べる。スープとゆでた麺が別々に運ばれてきた。スープの中には、肉・卵・青菜が入つていて、味つけは薄い。また、別に「醬菜」(醤油漬けの漬物)が運ばれてくる。中に醬菜を入れて味をつける、という麺だった。

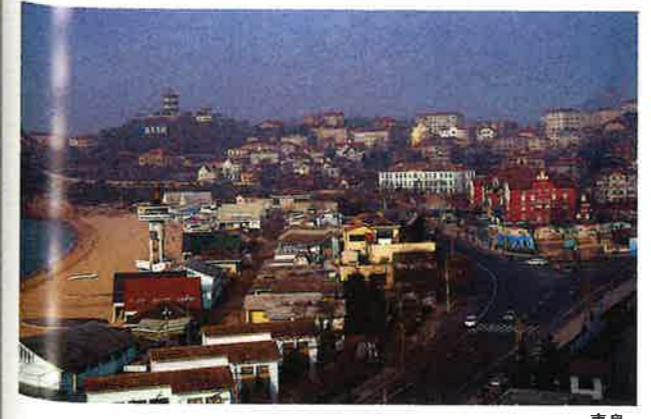
青島から煙台のちょうど中間ぐらいの所に、萊陽という町があり、この季節、萊陽名産の梨を道ばたで売っている。試食をしてから買うことができるので、車を停めて買つている客が多くいる。いつもこういう所では率先して試食をするのに、買うことはまったくしない者がいる。同行者の一人、北京の康戦義である。

また、もう一つ気になっていたのは、NHKテレビで放送された、「秦始皇帝」に出てきた泰山島の風景である。この島は山東省と江蘇省との省境にあり、徐福の子孫がいると話題になった贛榆村の沿海にある島で、潮が引くと島と大陸が陸続きとなり、しかもその道は秦始皇帝が造つた道だといわれている。その潮が引いたときの映像の印象が強烈で、いつかは行つてみようと思っていた。

さらに、煙台近くの福山も気になる所だ。福山は拉麺発祥の地といわれ、とくに明代にはこの土地で作られた細い麺が皇帝に献上されたという。麺のその細さから「龍の鬚」(りゆひげ)と呼ばれていた。

HKテレビで放送された、「秦始皇帝」に出てきた泰山島の風景である。この島は山東省と江蘇省との省境にあり、徐福の子孫がいると話題になった贛榆村の沿海にある島で、潮が引くと島と大陸が陸続きとなり、しかもその道は秦始皇帝が造つた道だといわれている。その潮が引いたときの映像の印象が強烈で、いつかは行つてみようと思つていた。

上海経由の飛行機で青島に入る。青島は経済的開発が盛んで、郊外にもどんどん発展している。新しいホテルも郊外に建つておいた。最初の麺食いに、まずは食堂が多いという瀋陽街へ行く。ところがメニューは「肉絲麵」「牛肉拉麺」「刀削麵」「炸醬麵」と、どこにでもあるようなものばかり。



青島

それからしばらく走り、東は煙台の半島度假村に着いた。日本のヘルスセンターのような所である。ここに、以前私の会社が日本に招待したことのある旧知の元牡丹江の旅行社の邱魏がいるので、わざわざここを昼食の場として手配したようだつたが、断固として中には入らないことにした。同行者たちは最初のうち、「今はもう福山拉麺を作る店はない」(これは嘘である)と主張していたが、私が言う事を聞かないで、福山華僑飯店に行くことになった。青島側は、「ここで作るのが福山拉麺だ」と言う。作るところを見せてもらうことにした。麵生地を薄く伸ばして折りたたみ、端を切り落とし、ねぎを切るよう包丁で切つていく。非常に細かく切る技術はたいしたものだと思ったが、これでは拉麺ではなく、切麺である。名前を聞くと、「刀切龍鬚麺」だという。私が説明したとき、龍鬚麺の発祥の地を強調し過ぎたのかもしれない。このとき、「福山拉麺とはこういうものか」と納得してしまったのは私の知識不足であつた。

あとでいろいろ調べてみると、全く違うもので、このとき食べたのはどうやら「陽春麺」のようであった。みんなは私が麺を食べるのを見ていただけで、正式な昼食はやはり、半島度假村へ戻つてからとることになつていた。

ここではかなり気を遣つて、いろいろな麺を出してくれた。まず、煙台の「紅薯麵」。この麺は、一九九三年に煙台で食べられな

い私は、張心梅と度假村の責任者と一緒に半島度假村のカラオケで歌を歌つて、みんながマッサージを終えるのを待っていた。あとで考えると、福山にて福山拉麺を食べなかつたのだから、何をしに行つたのか全く意味のない烟台行きであった。



紅薯麵(烟台)
またの名を地瓜麵といい、さつまいもの粉を使った麺。味はあまりうまくない



麻糖龍鬚麵(烟台)
福山が龍鬚麵発生の地といわれる。これは刀切でなくて本物。油であげたもので、砂糖入りのごま味噌をつけて食べる。お菓子のようである



南方腰带麵(烟台)
腰带麵は西安付近の特産。麺の幅が広い。醤をかけて食べる。西安のものと違った食べ方なので南方を冠せたのか



紅麵を作る振筋床



小刀麵(連雲港)
作り方は福山と同じ切麺である。麺の味は良いが、上の青梗菜が苦くて食べられなかった



掛麵(秦皇岛的船)
船の中の麺。乾麺をゆでて卵を入れただけだが、腹がすいていたので、けつこう食べられた。



紅麵擦尖(日照)
紅麵は高粱を原料とする。粘りがないため振筋床(または名を擦尖)を使ってこすりつけて麺にする。卵を加えたルーをかけて食べる



連雲港花果山水簾洞

かつた「地瓜麵」と同じである。これは、さつまいもの粉を使ったもので、粘りを出するためにゆでてから一度水を通すので、ぬるい。さらに、一番目は蓬莱の「蓬萊小麵」。三番目は「宮廷翡翠麵」(ほうれん草を混ぜた緑色の麺)。四番目は「南方腰帶麵」。この幅広い麺は閩中の特産だが、食べ方は炸醬麵と同じである。最後に「麻糖龍鬚麵」。龍鬚麵にしてはあまり細くない麺をゆでて、砂糖入りのごま味噌をかけて食べる。いずれも山東省の料理のようで、これはこれで感謝をしていただいた。

この昼食で昼間から酒を飲んだので、食後にみんなはサウナとマッサージをしに行つたが、そういうことがあまり好きではな

かたった。ここに秦の始皇帝は三ヵ月滞在したというが、確かにここから見る海の景色はすばらしい。以前は、二世皇帝・胡亥が造らせたという、いわゆる瑯琊刻石がここに残っていた。だが現在は北京の歴史博物館にあり、ここに現物はない。

山の中腹には、徐福廟を建設中であった。徐福の出身地は、瑯琊台から南へほぼ一七〇キロほど離れた贛榆だといわれている。今まで彼の出身地については諸説あつた。この贛榆には徐阜村という所があり、徐福の子孫と名乗る人が現れ、にわかに脚光を浴びたところである。今、贛榆には堂々たる徐福像が建ち、徐福祠がある。考えようによつては、皇帝を再三だましたいわば詐欺師が祀られていることになる。中国で

帝が造つた道、神路を見るには、必ず千潮時間にあわせねばならない。時間待ちのため連雲港で、唯一の観光スポットである花果山に行く。江蘇省・淮安出身の吳承恩は『西遊記』を書くとき、この花果山をモデルにしたといわれている。中には水簾洞もあり、海に近く、あまり高い山ではないのに深山幽谷を思わせる所である。

泰山島まで行く船は「江蘇遊」一号といい、我々一行六名と船員の家族の貸し切りである。出港は一〇時四五分、乗船後約二時間で到着予定なので、昼食は船の中で乗り換えないければならない。小船を待つていたおかげで、けつこう食べられた。一二時五〇分、泰山島着。大きな船は、干潮のため陸地に近づけず、上陸するには小船に乗り換つてつながつているという。小船を方左を眺め、「あつ！」と声をあげる。「神路」が沖まで延々と続いており、先の方はかすんで見えない。話によると、陸地まで二〇キロに渡つてつながつていて、一度歩いてみてみたいが、歩いているうちに潮が満ちてしまつたら、どうしたらいいのだろう。もつとよく見るために、高台に登る。そこで、一人の日本人と出会う。何をしている人かと尋ねると、海苔の養殖の指導をしているという。そういえば、泰山島の周囲では海苔の養殖が盛んだ。指導して収穫したものは日本へ持ち込まれ、日本の海苔となるのだそだ。

夜、連雲港では「小刀麵」を食べた。福山の麺より幅が広いが、たぶん作り方は同じであろう。麺の味は良いが、うえにのせられた青梗菜が少し苦かった。

泰山島の干潮時間があらかじめ調べるところ、この日は一三時頃だとわかつた。始皇



陸と海と空をつなぐ、泰山島の「神路」

翌日は膠州湾をフェリーで渡つて黄島へと行き、まずは始皇帝の巡幸で名高い瑯琊台を目指す。フェリーはわずか三〇分強で黄島に到着する。瑯琊台の一番高い所に、秦始皇帝が不老長寿の仙薬のある蓬萊へ行くようにと、徐福に命じている像が建てられている。これはまあいいとして、軍隊のレーダーが、歴史遺跡の雰囲気をぶち壊していた。ここに秦の始皇帝は三ヵ月滞在したというが、確かにここから見る海の景色はすばらしい。以前は、二世皇帝・胡亥が造らせたという、いわゆる瑯琊刻石がここに残っていた。だが現在は北京の歴史博物館にあり、ここに現物はない。

山の中腹には、徐福廟を建設中であった。徐福の出身地は、瑯琊台から南へほぼ一七〇キロほど離れた贛榆だといわれている。今まで彼の出身地については諸説あつた。この贛榆には徐阜村という所があり、徐福の子孫と名乗る人が現れ、にわかに脚光を浴びたところである。今、贛榆には堂々たる徐福像が建ち、徐福祠がある。考えようによつては、皇帝を再三だましたいわば詐欺師が祀られていることになる。中国で



麺の老舗、老半齋



薛國故城址



辣醤麵と上海老半齋の麵
この麵はすべて澆頭麵である。スープに特徴があり、雪菜を細かく切ってすべてスープに混ぜている。辣醤のタレをかけた麵はこの店の代表的麵である



清水麺のタレ（徐州）



春井の屋台



砂鍋麵（雜麵、棗莊）

く、干潮になると手でも捕ることができた。船員の家族達は、これを捕りに来ていたのだ。そのために出港が二〇分ほど遅れてしまった。

それにしても、ここは景色は確かにすごい。神路が陸と海と空をつないでいるようないに感じられ、この世のものとは思えない。小船に乗り換えるとき結構危ないので今は問題があるが、いつか、日本人観光団に見せたい景色である。

孟嘗君の墓をめざして

陸に戻つて江蘇省・連雲港から再び山東



跟着山漢尋竹蹤博物館

清水麵(徐州)
四つステップ、タレを別々に持ってきてきて、自分の好みにより麵を合わせる。雪菜麺のスープ、牛肉麺のスープ、肉絲麺のスープ、炸醬麵のタレである。この食べ方は初めてである。曲阜の串子麵は2種類であったので、この変型かもしれない。



[View Details](#)

ねた。すると、張曉平が聞いた相手が、方向だけは知っていた。さらに、「どのくらいの時間で行けるのか」と聞くと、「馬上就到（すぐだよ）」との答えである。車が動けないので、私と張曉平は一人で歩こうということになり、歩き出したはいいが、目的地が全く見えてこない。車は動いていないため、引き返すわけにもいかない。さらに歩くと、ようやく故城の城壁らしきものが見えてきた。歩き出してなんと五〇分である。中國では、五〇分でも「馬上（すぐ）」なので、これ以降、中国人の「すぐ」は信用しないことにした。

の部類に入れてもよいだろう。

この日は、じよしう徐州から夜行列車に乗るので、乗り遅れないようによく時間を考えて行動しなければならなかつた。なのに、車が滕州に近づいてから、めざす孟嘗君の墓の場所を聞くが誰も知らない。行つたことがある、地元山東省の張心梅も、逆の道を来たため、よくわからないという。道路が混雑して車が動けなくなつたところで、みんなで降りて、それぞれが周囲の人達に道を尋ね

徐州からの列車に乗り朝早く上海駅に着き、麵の老舗・老半齋の「辣醬麵」を食べ、あわただしく空港に向かった。朝早くから客がいっぱいなだけあって、老半齋の「辣醬麵」は本当にうまい麵であった。



孟嘗君田文の墓(滕州)

徐州には、若干予定より遅れて到着したものの、三〇分ほどだが急いで「漢墓」を見た。一九九五年六月、山東省の曲阜で「串子麵」という麵を見つけた。この主人に聞いたところ、この麵は曲阜の麵ではなく、徐州の麵だと言われたので、ぜひ徐州でこの麵を食べたいと思つていだ。そこで徐州の人を探してもらつたが、どうしても見つからない。麵が得意だとい

墓は、ここを管理している人が個人で相談して墓碑を建てたらしい。墓碑はまだ新しい。墓を管理している人は、私が日本人だと知つて、「今年はたくさんの中日本人がここに来たよ」と話してくれた。なんの変哲もない墓ではあるが、このおかげで日本の旅行社が儲かつたのだから、この管理人に感謝の気持ちを込めて、心づけを渡してきた。

う王朝大酒店で聞いてみても、串子麵など全く聞いたことがないという。あきらめて、この店で夕食にする。麵とタレが別々になつてゐる代表的な麵は、「炸醬麵」および「打齒麵」の二種類であるが、ここに「清水麵」は少し変わつており、「雪菜麵」「牛肉麵」「肉絲麵」のいづれも、麵とタレが別々になつてゐる。これらのタレのことを「澆頭」と言つていた。麵は福山と同じ、切麵である。

徐州からの列車に乗り朝早く上海駅に着き、麵の老舗・老半齋の「辣醬麵」を食べ、あわただしく空港に向かつた。朝早くから客がいっぱいなだけあって、老半齋の「辣醬麵」は本当にうまい麵であった。