

# チャイナタウンのない国

## 韓国の中華料理店

伊東順子

外国を旅行していると、チャイナタウンの存在がとてもありがたい。チーズやオリブ油の匂いがくどくなり、各種カレールももうんざりという時、中華料理は私たちに生気を与えてくれる。特にニューヨークあたりのチャイナタウンで、白人客や黒人客が箸に輪ゴムを巻いているのを目撃したりすると、英語コンプレックスまでがふつとぶ。(私だけかもしれない。)

そんなチャイナタウンがない国がある。韓国と北朝鮮である。北朝鮮の場合は自由な市場経済そのものがないのだからさもあらぬが、韓国の場合にはちょっと不思議だ。中国の真横にありながら、あの喧騒の街がないとはどういうことだろう。ガイドブックには仁川、釜山、ソウルなどのチャイナタウンの紹介が載っている。でも、実際そこに行ってみると、あるのは小さな華僑学校と数軒の中華料理店、そして「昔はここには大きな

中国人街があったんだけど……」という思い出話だけだ。

チャイナタウンは消えてしまった。

その一方で、韓国人にとって中華料理はなくてはならない存在だ。大都会のオフィスビルから山間の集落まで、韓国全土にわたり中華料理店のない街はない。

韓国人にとっての中華料理とは？ 米国のチャプスイや日本のラーメンのようなものはあるのだろうか？ チャイナタウンは何故消えた？ 韓国で中華料理をおいしくいただくためにはどうすればいいのか？ 定番メニューを眺めながら、そんなことを探してみたい。

## 1、四百万人のチャジャンミョン 韓国人にとっての中華料理とは？

「자장면」[중炸醬麵] 중국 된장에 고기를 넣어 비빔국수.  
 (チャジャンミョン「中 炸醬麵」中国の味噌に肉をいれて混ぜた麵料理)

「民衆의 國語辭典 (民衆書林)」

### 韓国の中韓料理店

今から十数年前、在日韓国人の友人宅に、本国の親戚の人たちが遊びに来ていた。当時、韓国へ留学を予定していた私は、そのために情報収集も兼ねて、彼らの案内役を引き受けたのだが、困ったのは食事である。当初は珍しがって日本食をよく食べた彼らだったが、そのうちに日本の食事は「甘い」だの「脂っこい」だの「量が少ない」などの不満が続出、仕方がないので連日のように焼肉店に連れて行った。カルビやビビンバなどをたらふく食べると、彼らは一応の満足を示すのだが、その後深いため息とともに必ずこう言った。

「ああ、チャジャンミョンが食べたい」

彼らがあまりにもひんぱんにそれを口にするため、私はその単語を覚えてしまった。

その翌年、韓国で下宿生活を始めた私は、早速そのチャジャンミョンを食べようと近所の食堂を回った。ところが、なかなか

かその機会は巡ってこなかった。というのは、私が行っていたのは韓国料理の店ばかり。チャジャンミョンが中華料理であることを知らなかったのだ。

チャジャンミョンが中華料理だということが判った後は簡単だった。中華料理店は町内に一つや二つ必ず存在するし、看板には「福順」「珍宝」「香港」など漢字が使っているからすぐ目に付く。また、出かかなくても家にいれば、そのうちにデリバリー用のメニュー付チラシが舞い込んでくる。ただ町内の中華料理店の場合、メニューに漢字はなくほとんどがハングルのため、最初は困惑するかもしれない。でも、チャジャンミョンの場合はそれも気にしなくてよかった。韓国の中韓料理店でチャジャンミョンのない店はないし、数あるメニューの中でもっとも値段が安い(2500~3000W≒約二百五十~三百円)のがそれだ。そして料理名の最後に「麵」(면)と入っていればまず間違いなし。チャジャンミョンは韓国中華の中でもっとも廉価でピュラーな料理なのである。

日本でいえばラーメン？

外国に行った韓国人が最も恋しがる料理チャジャンミョン。子供の好きな料理ベスト5には必ず登場するし、大人たちもチャジャンミョンという目を輝かす。キムチを食べない韓国人はいても、これを嫌いな韓国人はいないといわれる。まさに四千万人の国民食ともいえるチャジャンミョンとは、いったい



省出身の華僑が伝えたというのが定説になっている。韓国の華僑は九割以上が山東省出身であり、福建省や広東省出身者が多い日本や東南アジアの華僑とは性質を異にする。現在、ソウル市内で中華料理店を営む七十歳代の華僑に、どこでチャジャンミヨンの作り方を覚えたかと聞いてみたところ、次のように答えてくれた。

「チャジャンミヨンは私たちの故郷、山東省の郷土料理だ。私は子供の頃、父と一緒に仁川に渡ってきたんだけど、朝鮮戦争（一九五〇～五三）の時は大邱に避難していた。チャジャンミヨンはそこで中華料理店をやっていた親戚から作り方を教えてもらったんだ」

また彼はかつての仁川で、どこどこに大きな中華料理店があり、それがどれだけ盛況だったかなどを、まるで昨日のことのように覚えていた。よくご存知ですねというところ、「私は中国人村（チャイナタウン）を庭のようにして育ったからね」と少し自慢げに言っていた。

仁川にチャイナタウンが形成されたのは李朝末期、港に清国租界が設けられた一八八三年頃だといわれている。江戸幕府同様、長い間鎖国状態にあった李王朝が開国したのは一八七四年、日本が強要した江華島条約からだ。開国を期に押し寄せた欧米列強に混じって、対岸の山東省からも多くの清国商人が仁川に集まってきた。

租界地の面積は一千二百坪にも及ぶ広大なもので、その周辺

にはさまざまな品物を扱う貿易商の住居や事務所、彼らのための食堂などが立ち並んでいた。最盛期には一万人もの華僑が仁川チャイナタウンで生計を営み、いまや廃墟となり建物だけが残る共和春などの大型レストランも繁盛し、街はまさに活況を呈していたという。

仁川だけでなく元山、群山、釜山といった港町、あるいは首都ソウルにも大きな中国人居住区が形成されていた。

#### ある老華僑の回想

ところでチャジャンミヨンについて、「日帝時代（日本の植民地時代）に韓国人と日本人の両方が好む味を研究した結果、今のチャジャンミヨンのまろやかな味に落ち着いた」という話を聞いたことがある。

これを話してくれたのは、現在も仁川で中華料理店を営む韓正華さんだ。一八九七年に山東省からやってきた祖父の代から数えて三代目。今は四代目が後を継ぐ「老華僑」の家柄で、彼の半生はそのまま韓華僑の歴史を物語っているともいえる。

二〇〇〇年三月の韓さんが経営する中華料理店「豊美」を訪れたときの取材メモから、インタビュー部分を抜粋して紹介したい。

「祖父は仁川で貿易商をやっていた。当時、このあたり（現仁川市善隣洞・北城洞）には中国人租界があつて『清館』と呼ばれていた。清国領事館をはじめ、貿易商、中華料理店などが

集まっていた、それはにぎやかだった。隣（中央洞）は日本人租界だったから、日本人のお客さんも多かったよ。日帝時代から解放後も商売は繁盛していたんだけど、朝鮮戦争で傾いた。中国との貿易ができなくなったからだ。それでも食堂などに商売替えして、なんとか持ち直した。チャジャンミョンが爆発的に売れたから、それで財を成した人もいた」

華僑人口のピークは日本の植民地時代で、約十万ともいわれてきた。これは現在の華僑人口一万八千人の五倍にもなる。最大人口は首都ソウルで、現在の中国大使館がある明洞から小公洞一帯、またパゴタ公園の南側あたりが中国人居住区だったといわれる。それは忠武路一帯を中心とした日本人居住区と隣り合わせであり、食文化の交流はおのずと予想される。

チャジャンミョンが「日本人の味覚も意識した」というのはあり得ないことではないだろう。

日本経由の中華料理？ 韓国のチャンポン

また、食文化の交流といえば、気になるのは「チャンポン」の存在である。韓国の中華料理店でチャジャンミョンに続く人気ナンバー2のメニューで、値段もやはりチャジャンミョンの次に安い。（3000〜3500W）

チャンポンの語源が日本の長崎チャンポンにあることは明白で、韓国の国語辞典にも「日本語語源の言葉」と明記されている。ただ料理の方は、こちらも日本人をギョツとさせる。唐辛

子で真っ赤に染まったスープは激辛で、長崎のそれとは味も外觀も全く違う。ただ魚介類や野菜などがふんだんに使われた麺料理をという点では、韓国のチャンポンと長崎チャンポンは共通している。

長崎チャンポンの由来については、十九世紀末に福建省出身の華僑が貧しい清国留学生のために作ったというのが定説になっている。大正期（一九一七〜二六）に入ってからチャンポンと呼ばれるようになったそうだが、その語源については福建省の言葉とか古い長崎の方言とかさまざま説があるようだ。

いずれにしろチャンポンは山東省出身のチャジャンミョンとは経路が違う。つまりこれはチャジャンミョンより少し遅れて、大正期以降に日本から入ったと見るのが自然だと思うが、それについての文献や具体的な証言は得ることができなかった。

ただ、華僑経営の中華料理店では、頼めば「辛くないチャンポン」というのを作ってくれる。ここに醤油味が加われれば限りなく長崎チャンポンに近いかなあ、という一品である。

ちなみに韓国ではチャンポンという言葉は種類の違うものを混ぜるという意味で、料理名以外にも使われている。例えば、「韓国の中華は、中国と日本と韓国の味がチャンポンになっている」というふうにだ。

### 3、一〇〇年の郷愁ホットック 在韓華僑の歴史

호떡 (胡) 중국식 떡의 하나. 밀가루 반죽에 설탕으로 소를 넣어 둥글넓적하게 구워 낸다.

(ホットック (胡) 中国式の餅の一つ。小麦をこねたものに砂糖の餡を入れ、平たくのばして焼いたもの。

〔『그랜드 국어사전』 (운평어문연구소) 「금성출판사」〕

今でも人気、中国風お焼き

さて、外来料理がどれくらいその社会に定着しているかの一つの目安として、国語辞典をあたってみることにした。韓国で国語辞典といえば、すなわち韓国語辞典なのだが、そこに中国のたべものとして登場するのはチャジャン麺とチャンポン、そしてホットックの三つである。

ホットックとは小麦粉で作った「お焼き」みたいなもので、中には黒砂糖と胡桃の餡が入っている。中国語で「胡餅」(ホーピン)とか「焼餅」(シャオピン)とか言われるもので、韓国語はこの「胡」(ホー)に韓国語で餅をあらわす「トック」を合成している。屋台で焼きながら売られるのが普通で、値段も安い(300~500W)。この屋台は焼き芋やプリンオパン(日本のタイ焼き。ただしタイではなくコイである)などととも、秋から冬にかけて学校周辺などでよく目にする。学校帰りにアツアツのホットックをほおばる子供たちの姿は、韓国の冬の風物

詩でもある。

韓国にホットックが伝わったのは、やはりチャジャン麺と同じく十九世紀末の開国当時、中国人の移住が始まった頃である。屋台一つで気軽に商売できるため、広がり方はチャジャン麺よりも早かったようだ。二〇〇一年に出版された『私たちの生活一〇〇年飲食』(ハン・ブクジン著、ヒョンナム社)には、開国直後の飲食店の様子が紹介されているが、そこには中国飲食店、日本飲食店などと並んで、ホットックチブ(ホットック屋)がひとつの見出しにもなっている。当時から学生たちに人気があつたらしく、同書には次のような記述もみられる。

「当時、有名なホットックチブはソウル鍾路のパゴタ公園の向かい側にあつた中国人街と、齋洞、雲峴宮サゴリ、乙支路サゴリ、明洞、光化門ネゴリなどにあつた。なかでも齋洞、雲峴宮のホットックチブが最も大きく人気もあつたが、それは近所に学校が集中しており、下宿なども多かつたからのようだ」

今でも雲峴宮の前は、冬になるとホットックの屋台が出て、道行く人々の足を止めている。ただ、最近ではトウモロコシの粉で焼いた黄色いホットックが大変な人気で、それが売り物の仁寺洞の屋台などは、氷点下の寒さでも人々が長い列を作っている。また、延世大学の前の屋台には、まったく改良を加えない昔ながらのホットックも出現しており、これらの食べ比べを試みるのも楽しいかもしれない。

## 老華僑の回想

韓国の中華料理についての取材をしていて、難しいなと思うのは韓国には老舗といわれる店がほとんど残っていないことにある。日本の場合には横浜の「萬珍楼」（一八九二年創業）や、長崎の四海楼（一八九九年創業）などの老舗が、それぞれの歴史や街の様子を伝えていたりもするのだが、韓国の場合はそういうメルクマークのような存在がない。

本格的中華レストランとしては一九〇五年に仁川でオープンした「共和春」が最も古いといわれるが、今は廃墟のような建物が残るだけで、店の正史を伝える人もいない。現存の店として最も古いのは、ソウルの乙支路三街にある安東荘（一九四五年創業）である。

また、老舗とともに老華僑の多くも、今は韓国に住んでいない。戦前のピーク時には十万人ともいわれた華僑人口だが、現在は約一万八千人にまで減ってしまった。

「生活が苦しかったから、みんな国を出るしかなかった。」と語るのは、仁川で中華料理店を経営する前出での韓正華さんだ。彼の家族もちりぢりバラバラになっている。韓さんは一家の歴史を話してくれた。

「兄弟は男女あわせて八人だった。一人交通事故で亡くなって七人が残っているんだけど、私以外はみんなアメリカや台湾に行ってしまった。七〇〜八〇年代は、韓国で生活するのが、本当に大変だったからね。うちだけじゃなくて沢山の人が韓国

を去った。病気になっても医療保険が使えないし、店を大きくしようと思っても法律的な制約がある。韓国人は自由に商売ができたから、大きな中華料理店をやって儲けることもできたけど、私たちはそれもできなかった。とにかく外国人だという理由で、あらゆる権利が制限されていた。みんな我慢しきれずに韓国を離れた。それでチャイナタウンもすっかりさびれてしまったんだ。七〇年代後半には最後にたった一軒だけ残っていた中華料理店もつぶれて、とうとうこの街に中華料理店が一軒もなくなってしまったこともあった。」

韓さん自身も七〇年代に十年間ほど韓国を離れ、日本で暮らしていたことがある。その後、再起をかけて仁川に戻り、祖父の代からの土地でホットック屋から始めた。

「日本にずっと居たかったけど、ビザがなかった仕方がない。それに韓国は生まれ故郷だから、それで帰ってきた。女房と二人でホットックを売って、お金を一生懸命貯めてね。それで今の店をオープンした。その後、少しずつ華僑も戻り始めて、街は徐々ににぎやかになってきた」

私が訪れた時も、韓さんの店のちょうど向かいに新しい中華料理店がオープンしていた。それを眺める韓さんはとても嬉しそうだった。

## 韓国政府の華僑抑圧政策

韓国の華僑が日本の植民地時代から解放直後、そして朝鮮戦

争までは羽振りがよかったという話は、多くの華僑から聞いた。その後の没落の原因は中国との国交断絶という国際情勢とともに、韓国政府の執拗な華僑抑圧政策にあった。

韓国政府は一九四八年の成立直後から、為替取引規制や倉庫封鎖令などで華僑の経済活動を圧迫した。さらに「外国人名義の貿易商登録は認めない」「外国人は農地・林野を所有できない」など、規制をどんどん強めていった。貿易業もだめ、農業もだめ、ではどうやって生計を立てればいいのだろう。彼らが頼れるのはもはや故郷の味だけだった。飲食業に流れた華僑はチャジャン麺に勝負をかけた。当時の韓国はまだ米不足で代用食の時代。この小麦を作った廉価な食事は爆発的にヒットし、韓国人の中にもこの業種に参入する人が急増したという。

そんな華僑のささやかな成功をこっぴどみに粉砕したのが、一九七〇年に朴正熙大統領のもとで出された「外国人特別土地法」である。「土地法」は外国人に対し、五十坪以上の店舗、二百坪以上の住宅用土地使用を禁止した。つまり華僑は大型レストランを経営してはダメ、小さなチャジャンミョン屋やホットク屋をやっていければいいということである。「むしろ住宅用が五十坪で店舗が二百坪なら」と多くの華僑が嘆いたこの法律こそが、在韓華僑の生活権を奪い、チャイナタウンを消滅させ、さらに韓国における中華料理の発展をストップさせた。

#### 4、中華料理店の不思議メニュー オムライス

＝오므라이스 [omelet rice] 오믈렛 안에 밥을 고기 따위와 섞어서 볶아 넣은 요리

(オムライス [omelet rice] オムレツの中に御飯や肉を炒めたものを入れた料理)

「民衆엠텐스國語辭典(民衆書林)」

街の中華屋さんの定番メニュー

五十坪以下の小さな店舗、よって主力は「ペダル」(配達)という名の出前、定番メニューもそれにふさわしい麺やご飯もの。そんなふうにして韓国の中華料理店の性格は決まってしまった。もちろん韓国人経営の大型レストランやホテルなど、各種のコース料理を取り揃えた店もあるにはあったのだが、韓国人にとって身近な中華料理店といえば、やはり街の小さな「チュングックチブ」(中華屋さん)だった。

定番メニューは、チャジャンミョン、チャンポンの他には、ポックンパブ(炒飯)、ムルマンドウ(水餃子)、タンスクク(糖醋肉)などだろうか。これらはちょうど日本でいうラーメン、チャンポン麺、炒飯、餃子、酢豚などにあたる。麺類とご飯類は値段はいずれも2500Wから4000Wの間ぐらいという、ささやかなものである。

チャジャンミョン、チャンポンについては既にふれたが、



ポックンパブとは「ポックン」(炒めた)と「パブ」(ご飯)という韓国語が合成してできた言葉、つまり炒飯(チャーハン)である。またムルマンドウも「ムル」(水)と「マンドウ」(饅頭)という韓国語の合成語で水餃子の意味。ちなみに韓国では餃子や小籠包など小麦粉の皮で包んだものは、すべて「マンドウ」と呼ぶ。またタンスユクは中国語の「糖醋肉」を韓国語読みしたものの、日本の酢豚にあたる。

ダントツ人気はチャジャンミョンとチャンボンで、韓国人の中には注文の際どちらにするかで真剣に迷う人もいる。チャジャンミョンの甘さが食べたいのだが、チャンボンのすっきりした激辛味も捨てがたいというわけだ。そこで最近はいくつか両方を楽しめるセットも登場している。また、私がひいきにしているのは、ポックンパブである。これ自体の味はどうってことないのだが、店によってはチャジャンミョンの黒いタレがかかっており、さらにチャンボンの赤いスープがついてきたりする。つまり一品で二つの味が楽しめるわけだ。こういう邪道な食べ方はどちらかといえば華僑よりも韓国人経営の中華料理店に多い。ちなみに華僑の店と韓国人経営の店の区別は、店の前に「華商」という印が出ているかどうか、あるいは店の中で中国語が使われているかどうかなどで判断する。味の方はやはり、私の経験では華僑の店の方がおすすすめだろう。

ところでこんな「中華屋さん」のメニューに、ちょっと驚くものが混じっていることがある。

## オムライス 外食文化の開化期

それは「オムライス」と「うどん」である。オムライスとは日本でもおなじみのあの卵がのった料理。韓国の国語辞典では英語語源のように取り扱われているが、本来はオムレツとチキンライスを合成した和製語、つまり日本でできた言葉である。

二〇〇三年一月に出版された『たべもの起源事典』(岡田哲著・東京堂出版)によれば、「二つの洋食(オムレツとチキンライス)が合体した時期は定かではないが、チャブ屋(町の洋食屋)から始まったという説がある」、「『家庭料理法大全』一九二八年(昭和三)に初めて牛肉のオムライスが登場する」とある。これから推察するかぎり明治末期が大正期に、オムライスというものが日本で創作され、それが韓国(当時は植民地朝鮮)に伝わったとみるのが妥当であろう。

ここで整理しておきたいのだが、韓国で本格的な外食文化が芽生えたのは、十九世紀末の開化期になってからである。李朝時代には酒幕や市のクツパブ屋があった程度で、本格的な韓国料理店は、一八九〇年に世宗路にできた明月館が最初と言われている。それに続いて、西洋料理、中華料理、日本料理などもレストランもできており、それらはすべてほぼ同時期に広まったといえる。

このうち西洋料理に関しては、宮中を中心とした本格的フランス料理の流れと、日本からの移住者たちが持ち込んだ「洋食」の流れが同時に進行した。前者ではロシア公使夫人のソン

タク女史が高宗から譲り受けた貞洞の建物に、一九〇二年にオープンさせた「ソクタクホテル」のレストランが、韓国初の西洋料理レストランといわれ、また後者としては忠武路で日本人が開いた「青木堂」という洋食屋の名前が伝えられている。オムライスはおそらく後者の流れの中にあっただろう。

当時、韓国の洋食屋にどのようなメニューがあったのかが気になるのだが、残念ながら資料は見つけられなかった。ただ、現在の韓国の洋食レストランのメニューをみれば、それだけ昔は十分偲べるようだ。例えば二〇〇〇年にソウルでオープンした国際青少年センターにあるエメラルド食堂の洋食メニューは以下の通りである。

オムライス(7000W)、ハイライス(7000W)、カレーライス(6000W)、ポークカツレット(8000W)、海老チャーハン(6000W)。

ハイライスとはハヤシライスのことである。そこで前出の『たべもの起源事典』でハヤシライスの項目を調べていたら、次のような記述にぶつかった。

「明治三十年代になると、西洋一品料理の店が、東京だけで一千五百軒に増える。大衆的な洋食屋で一品が五〜七銭であった。人気メニューはポークカツレット・ライスカレー・オムレツ・コロツケ、このなかにハヤシビーフが現れる」(三八二頁)

なんのことはない。明治末期の日本の洋食屋の人気メニューが、現在の韓国にそのまま残っていたのである。

そこで中華料理屋のオムライスも次のように推論できる。敗戦により日本人は撤退し、洋食屋もなくなった。だが人気メニューを捨てるのはもったいない。幸いオムライスは中華料理店にある材料でそのまま作ることができる。そんな適当な経緯で中華料理店のメニューになったのではないか。うどんの方も「麺作りは同じ」みたいな、単純な理由だったのかもしれない。唯一成功できなかった華僑

結局、韓国での中華料理店は中華料理を極めるといよりは、韓国料理以外の安くて手軽な料理を庶民に供給する、「町の大衆食堂」の役割を担った。そうなった経過には政府の華僑抑圧政策があり、またそれによって増殖された韓国人の差別意識があった。多くの華僑は、以前は店に来た韓国人が、露骨な差別発言をしたことなどを記憶している。

「昔は店に来てもパンマル(ぞんざいな口調)で命令するんだ。あの頃の韓国人は私たちを人間扱いしなかった。それは中国人に対してだけじゃない。料理という職業そのものを低く見ていた。それを思えば、今は本当によく変わった。いい時代になったよ」(韓正華さん)

現在は土地所有や健康保険への加入などの制限もほとんど撤廃され、制度的な差別もなくなった。若い華僑の中には新しいビジネスに向かって意欲を燃やす人も多い。これらは一九九〇年代に入ってから韓国の民主化と国際化の成果である。

それにしても韓国で暮らしていると、「町の中華屋さん」が韓国人の日常にとつて、どれほど欠かせないものであるかを痛感することが多い。特に2500Wのチャジャンニョン一つでも配達してくれる手軽さは、韓国人の間では圧倒的な人気になっている。オフィスでも、工事現場でも、家庭でも、昼食時になると街中を中華料理店の出前が行きかい、箸を両手にもち独特のポーズでチャジャンニョンをかき混ぜる人々の姿がいたるところで見られる。最近は大学のキャンパスでも、新入生歓迎の頃になると、桜の木の下で輪になってグループごとに中華料理で会食するのが流行らしい。キャンパスを縦横無尽に走り回る出前のバイクは見ていると爽快ですらある。

そういうえばこんな光景も観た。韓国には月に一度「民防の日」というのがあり、防空演習が行なわれことがある。サイレント同時に人々は建物の影に入り、自動車などはその場に約十五分間停車していなければいけない。ある日、私はたまたまバスの中でサイレンを聞き、そのまま交差点で停車していた。全ての車が止まった道路。それは壮観である。ところがそこに一台のオートバイが現れた。全てが停止している交差点を、果敢に横切っていく。中華料理屋の出前だった。「チャジャンニョンが伸びたら大変だからね」バスの中の誰かが言って、みんながいつせいに笑った。

「一万八千の在韓華僑は世界で唯一成功できなかった華僑だ」こんな言い方を時々聞くことがある。確かに横浜の中

華街のような大型レストランはないし、ビジネスなど他の分野で成功した華僑の話を書くこともない。でも、ここまで中華料理店が庶民生活に密着した国も少ないのではないか。チャジャンニョンにしるチャンポンにしる、本当にささやかなメニューである。でも、人々はそれを愛してやまない。韓国の中華料理店は大きな感動こそないが、小さな満足が集積している。

## 5、加里峰洞のユイ・チャイナタウンに行く

ところで最近になり、こんな韓国の中華料理事情に変化の兆しが見えてきた。まずは江南の本格派中華料理店ができたことである。これは韓国人の生活が豊かになり、食生活にもバラエティーを追求する余裕が出てきたこと、また海外旅行や留学が一般化したことで、本場の味を求める韓国人が増えたことなどによる。中には香港や台湾からコックを雇っているところも多く、確かに本格的な中華料理が楽しめるようだ。ただ、私自身はあまりこちらに行く機会はない。江南という土地柄もありとにかく値段がエグゼクティブ。店も高級志向で、とても普段で行ける雰囲気ではない。

それと対照的なのは、工場地帯で有名な九老工団周辺にできた新たなチャイナタウンである。こちらには中国から出稼ぎにきた朝鮮族の人々が、自分たちの食生活を充実させるために開いた食堂がたくさんある。

地下鉄の駅でいうと二号線の大林駅や七号線の南九老駅周辺。タクシーなら加里峰洞のチャイナタウンといえは大丈夫だ。街には漢字の看板があふれ、市場には中国食材があふれかえっている。以前はひっそりと身内的な雰囲気だったが、最近はだんだんオープンになってきている。特に目に付くのは狗肉・羊肉という看板で、これは中国東北地方独特の犬や羊の料理だという。こちらはメニューが全部漢字でハングルは一切ない。私は朝鮮族の友達に連れて行ってもらって、とてもおいしく食事ができたのだが、一人でも大丈夫だろう。指差し中国語で注文すればいい。こちらはおすすめである。

こうした新しい中華料理の流れはすべて、一九九二年の中韓国交正常化以降のことである。国家間の友好関係は、人の交流を積極的に促し、文化を正しく伝えあう。

思えば日本の「焼肉」もそうだった。日本人が今、美味しい焼肉を食べられる背景には、創業者である在日韓国・朝鮮人諸氏のたゆまない努力はもとより、彼らの社会的地位の向上、そして良好な日韓関係の発展がある。他民族の文化に対するリスペクトは、必ずや私たちに恩恵をもたらす。

韓国の中華料理の今後が楽しみである。