

## お祖母さんの次粉<sup>ば あ</sup> (ツーフェン)<sup>cí fěn</sup> 李晴

(岩田温子訳)

私は幼い時山西省北西部の黄河に面した河曲というところに住んでいました。夏になると耐え難いほど暑くなるところです。当時、家はとても貧しく、美味しい食べ物などは何一つありませんでした。

ある年の夏、母が病気で入院をすることになり、私は家から遠く離れた母の実家にひと月以上も預けられることになりました。私は従姉妹たちと一緒に学校へ通うことになりました。昼ごはんの時間になると学校を出てお祖母さんの家に戻ります。頭の上を太陽がかんかん照りつけ、お腹は空き、のどは渴き、やっとの思いで家にたどり着きますと、お祖母さんが昼ごはんを作ってくれていました。

鍋の蓋をあけると熱気がもうもうと立ち上り、全く食欲が失せてしまいました。何か冷たいものが食べたかったのです。熱々のご飯を見て、私はたちまちポタポタと涙をこぼしました。その後何日も、私はご飯を見ると泣いてしまいました。とうとう祖母は私に「次粉」を作って食べさせてみようと思いつきました。

次粉の作り方はとても簡単です。豆の粉と水を6対1ぐらいの比率でよくかき混ぜ、糊状にします。次に鍋の中に入れて、かき混ぜながら加熱をします。

良く火が通り、ねっとりとしてきたら豆麵の出来上がりです。お祖母さんの家には大きな水甕がありました。中には冷たい井戸水が入っていて、お祖母さんはその水甕の外側を擦り洗って清潔にし、それから糊のような豆麵をさっと表面に擦り付けて均等な薄さの長円形を作りました。数分後には熱くて蒸気がふつふつとしていた豆麵のドロドロとしたものがひんやりと冷たく柔らかな麵になっていました。お祖母さんはそれを水甕から注意深くそっと剥がし、まな板の上に置き、細い糸のように切りました。この豆麵

はとても美味しくて、故郷の人たちは「次粉<sup>cí fěn</sup>」と呼んでいます。

その次に、お祖母さんはタレを作りました。漬物の汁、みじん切りの葱、キュウリの千切りにしたもの、香菜、塩、酢、胡麻油を混ぜ合わせたものです。

冷たく滑らかな次粉に振りかけられた酸っぱい香りのタレで、私は一気に大椀一杯を食べてしまいました。

お祖母さんは私にもっと食べさせようと米次粉を考え出しました。これは糊状の豆麵に粟粥を少し混

ぜたものです。それを水甕の表面に擦りつけますが、一粒一粒の粟粒が飛び出てそんなに滑らかではありません。まるで綺麗な娘さんの顔のあばたのようでデコボコしています。でも米次粉を水甕から剥がし、細く切って糸のようにしたところにタレをかけたその味は本当に美味しいものでした。豆麵の柔らかくて滑らかな舌触り、粟の清々しい香り、タレのさっぱりとした味わい、これこそが炎天の夏の醍醐味でした。



筆者。太原の老舗焼麦屋「清和元」で。  
2017年2月

お祖母さんがこの世を去ってからもう久しく、私も大都市での生活が長くなりました。夏がやって来て、堪え難い暑さになると私はお祖母さんの作ってくれた次粉を思い出し、自分でも作ってみます。でも、大きな水甕はありませんので、代わりに大きくて浅い陶器の鉢を使います。鉢の内側に薄く、薄く豆麵を塗り、鉢ごと冷蔵庫の中へ入れて静かに待つのです。タレは塩水に千切りのキュウリ、切り胡麻を散らしたのもでも美味しいですよ。皆さんもお試してください！

李晴さん：1966年生まれ。1999年に私が山西省北西部を旅行中、旅行社の紹介で現地に詳しい人、ということで見えました。明るく、聡明な人です。以来18年近く何度も山西省の旅を共にしました。現在太原市の中学校で国語と書道の先生をしています。(岩田温子)