

台湾滞在記

[滞在記 2] 台湾料理

学会出張などで海外に出かけたら、出国後 1 週間もすると日本食が恋しくなります。私の現地食に対する不適合性は現地言語に対する不適合性と同じです。今回も日本からお餅と味付け海苔（磯辺焼き用）を持参しました。最近ヨーロッパの田舎でも日本料理店を見かけますが、30 年も前はニューヨークやロスアンゼルスなど日本人の多い地区を除き、ほとんど日本料理店はありませんでした。そんな時、どんな国にも必ず中華料理店があり、これがほっとさせてくれたものです。ギリシャ・メキシコ・オーストリア・ハンガリー・オーストラリアなど、どこの中華料理店の味も日本のそれとほぼ同じです。20 年前、伊・トリエステに滞在したときは、週一回の中華料理が楽しみでした。イタリア料理に比べ、中華料理はとても高かったのを憶えています。そんなわけで、台湾に行く楽しみは何と言っても中華料理と言うことになります。

(1) 多国籍化した中華料理

3 週間滞在して、日本人が旅行者としてよく行く台湾の中華料理店の味は、日本と同じで多国籍化していると思いました。以前、台北でご馳走になった「大三元酒樓」

URL:<http://www.nihonshokken.co.jp/taipei/0308.html>
<http://www.taipeinavi.com/food/restaurant.php?id=160>

はそうです。広東料理で味は日本人に合うあっさりしたもので、見た目も美しく楽しいお皿です。今回は中華電信數據通信分公司(CHT)の副事業部長に案内された日本でも有名な「鼎泰豊」(ディンタイフン)本店

URL:<http://www.taipeinavi.com/food/restaurant.php?id=19>
<http://www.taipeinavi.com/food/restaurant.php?id=307>

でした(下の店は丁度 3 月に開店した忠孝店で、帰りにもう一度立ち寄ろうと思って調べていました)。ここは小籠包専門の店です。小籠包は餃子・点心の仲間で、したがって多分広東料理の一種だと思います。間口が狭く背の高いビルで、昼休みとあって混雑していました。日本人観光客のバスが乗り付けてごった返していた中、CHT の副事業部長の顔で悠々待ち時間なしでご馳走になりました。ニューヨークタイムスが選んだ世界のベスト 10 レストラン(写真 5・6 参照)だけあって、口に入れると中で熱々の肉汁がとろける絶品です。

具を薄皮に包んだもので、どうやってスープを入れるのか不思議です。昼食だったので、さすがにビールは遠慮しましたが、多分ビールにも合うと思います。

なお、台湾の中華料理では焼き餃子（北京料理としてはある筈）はありませんでした。水餃子・蒸し餃子の類でラー油ではなく、中華味噌（トウチュジャン）で味付けします。また、多国籍型中華料理の私の定番は「青椒肉糸」（チンジャオラオスー）に紹興酒と「香菇肉糸湯」（シャングーロースタン）です。その他名前は忘れましたが、揚げた白身魚に甘酢のタレをかけたものです。

(2) 本場の台湾料理

関西に住んでいたせいか、台湾料理というと脂濃い炒麺を思い出します。しかし、台南でご馳走になった「度小月の担仔麵」

<http://www.asahi-net.or.jp/~PY7A-HRM/yakibuta/taiwan/tainan/tain0001.htm>

は少し違います。小さめの丼に麺を挽肉のスープで煮込み、野菜を載せた小さなラーメンです。醤油付けのゆで卵と一緒に食べました。丼が小さいので椀子そばの感覚でお代りをします。挽肉スープはお土産用の缶詰もありました。台南は日本の京都と言われるだけあって、豊かな食文化を持っています。熱帯気候なのでスパイシーな香辛料も多く、メキシコや東南アジアでお馴染みのコリアンダー（私は苦手）などに慣れるのに時間がかかりました。デパートやコンビニではこの種の香辛料や野菜をよく見かけました。台南到着の次の日は平和記念日で休日でした。施先生始め、許先生・蔡先生らの案内で台南市内を見物しました。台湾で最も古い孔子廟（写真 7 参照）を出たすぐ前が度小月担仔麵本舗だったわけです。また、台湾の飲料は大抵甘いので、これにも閉口しました。苦みのある日本茶が欲しくなります。台湾では水道水が飲めず、多くの方はミネラルウォーターを持参しています。水の質が悪いのではなく、水道配管が古いからだそうです。余談ですが、台湾の街角には、ほとんど自動販売機がありません（電車の切符の自動販売機は日本以上に発達しています）。大学などビル内にはありますが、日本のようにむやみに設置されていません。駅を下りたら、自動販売機・パチンコ屋・消費者金融の看板というのは恥ずかしい限りです。もう一つ付け加えれば、台湾は南国フルーツの宝庫で、メロン・ライチ・バナナ・パイナップル・スイカ・アップル・ドラゴンフルーツなどが安く手に入ります。街中では、目の前でフルーツジュースを作って売っています。ただ、保管状態が良くないのか慣れない人は大量に吞まない方がよいとのこと。台湾の車道には「びんろう」（木+賓・木+郎）売りが目立ちます。びんろうは椰子科の木から取る覚醒作用の強い飲み物です。一度飲んでみようと思っていましたが、最近政府が健康のために禁止令を出したそうです。し

かし、今でもトラックの運転手相手にびんろう売店と派手な服装の「びんろう売り娘」を見かけます。風紀上の問題もあるようです。

帰国する直前の15日、東方技術学院を訪問しました。ここは台湾の最南部で高雄市になります。海に面しているので新鮮な魚介類の台湾料理が有名です。そこで昼食に、日本では言えば鍋料理を戴きました。「海鮮火鍋」の一種だと思いますが、丸い中華用テーブルにガスボンベの鍋料理は、初めてでした。これは南部独特の台湾料理です。講演は午前中に終わったのでビールを戴き、楊先生も同席でしたので会話が弾み長かった滞在を振り返った一時でした。これには、後日談があります。台湾風海鮮料理の前菜に「漬蛤仔」(スイコーズイー)という蛤の醤油漬け出され、それが合わなかったのか、あるいは蠣料理(蠣は食べていませんが)が合わなかったのか、夜中から猛烈な腹痛に見舞われました。ここまでは絶好調で、当日も夜半までは快調でした。夜11時頃まで中山路の近くの飲み屋で「台北の夜」を満喫し、次回に備えボトルまでキープしたのに、次の日は一日中床に伏せていました。旅行者保険に加入していましたが、腹痛程度の時間外診療では無力でした。返す返すも残念です。

LU 滞在中の夕食は、学生寮のすぐ傍のレストラン(名前は「茉莉舎」)に度々出かけました。学生相手ですが、メニューによっては適当なボリュームでした。UCLA や UC バークレーのキャンパスの近くのレストランには(生協のレストランにも)アルコール置いています。台湾ではTKUもLUも置いているところは少ないように見受けられました。「茉莉舎」も置いていませんでしたが、オーナーの配慮でビール持ち込み可になりました。交渉してくれたのは、LUの応用日本語学科の学生です。学生は地元だけでなく、台北・台中・台東など様々(週末には各地に帰るバスがチャーターされています)なので、料理も適当です。学生は中華風スパゲッティも好んで食べていたようです。ここでは、台湾風牛鍋が気に入りました。キャベツをどっさり入れ、牛肉の他、海老・ウインナーソーセージ・トウモロコシ・春雨・蟹風味のかまぼこなどを入れた寄せ鍋(鍋の中味は空ですが)です(写真8参照)。これを中華味噌で食べます。先日、具に豆腐を加え自宅で孫を呼んで作ってみました。美味しいと言って沢山食べていましたが、台北で買った中華味噌は(勿論、日本で買った味の素製の中華味噌も)「茉莉舎」のものと違っていました。もっと辛みが強かったように思います。一度、研究室でやってみましょう。このように本場の料理は、やはり旅行者ではなく短くても滞在しないと分からないようです。

[平成18年4月17日記]

10 Restaurants

Continued From Page 14

person, but including wine and coffee.

La Chiava also has a chef, charming and expansive 13-room hotel.

La Chiava, Via della Madonna, 12000 Montefalco, Italy. (0874) 48944. (0874) 48901. The restaurant, which is closed on Tuesdays, is open for lunch from 1 to 2 and for dinner from 8 to 10 on July and August. It is open only for dinner. It is closed from Jan. 18 to March 23 and from May 8 to Dec. 31. The rest of December it is only open on the weekend and it closes Christmas Eve and Christmas Day.

HAZELDEN E. FANT, who lives in Rome, is the author of "Eat Like the Italians" (Vikinghorn Books).

Rhinebeck, N.Y.

By **RYAN MILLER**

The Hudson River Valley is dotted with dozens of picturesque country lanes, many of which offer an exquisite array of rustic charms along with peaceful rural life.

One exception in the Dutchess County town of Rhinebeck, which dates to 1788 and holds claim to being the oldest continuously operated innkeeper in the United States, Rhinebeck, midway between Manhattan and Albany, is a former river town known for its architecture, antique and a strategic village museum.

The hotel's restaurant, called The Bookman 1788 Tavern, is an enchanting spot, with a stone hearth to the left and a wood-paneled, low-ceilinged tavern with a long wooden bar and simple wooden tables. A walk off the site, called the West Collier, has six high-backed wooden benches, while a glass-enclosed front porch faces the center of town.

Half about two-and-a-half years ago The Bookman Arms moved restaurant across routes. Then the restaurant was taken over by Larry Ferguson, the owner of an American Place in Manhattan, and things turned around dramatically — not just restaurant, but Ferguson, and his talented resident chef, Melissa Kelly, have introduced some classic American where the Tavern just used to be a simple peasant and rural village, not just one of rustic with a prepared country menu; another of rustic turkey and vegetables, as well as regional dishes like pickled onions.

For more contemporary fare, try the express appetizer, constructed of lightly smoked salmon, lemon cream drizzled with olive oil and summertime citrus. Food like this is the biggest thing to hit Rhinebeck since George Washington resettled (but changed to much slower pace in 1974) that decided against it).

Desserts were sampling include the traditional chocolate pudding, the Hudson Valley apple crisp with vanilla hot cream, and, to crown, the towering strawberry shortcake. A three-course dinner at The Bookman 1788 Tavern runs about \$38 per person with a glass of wine and tip, but not tip.

The Bookman 1788 Tavern, 1 800 River, Rhinebeck.

NY. (212) 333-1111. Fax: (212) 333-0766. Open every day for breakfast, lunch and dinner. Sunday brunch is served from 10 to 1:30.

RYAN MILLER is the restaurant critic of The Times.

Teotihuán del Valle, Mexico

By **MILLY O'NEILL**

When I start thinking Mexican food, I think in terms of an eight-hour flight, changing planes in Mexico City and getting into Oaxaca to dine for lunch. I'm not a Mexican food fanatic, but I've never made it Oaxaca, the Spanish colonial town surrounded by the Sierra Madre del Sur, in which the country's complicated culture has been perfectly distilled, even if that explains Mexico's history, means that make me appreciate the culture.

I realize that my way of seeing Mexican is fairly Victorian: a drawback to the area when the going for something nearby, but not relaxing should be killed far away from home. But I've rarely been happier than when I've inquired with lunch at the renowned Tlacotal, a half-hour drive from Oaxaca.

Up in the village of Teotihuán del Valle, Tlacotal shares an airy courtyard with a sweeping vista. Tables are gathered under the arcade on one side, and another, looking out at the garden in the center. Tlacotal is a village over by a site of one of the great Zapotecan weaving looms, called Huelga de la Paz, which has been used for centuries. A stream of lay people meanders through the street, for children brush with their cane and wooden blossoms, for Oaxacan women, the canopies of white blouses and bonnets and fringed white shawls. And there are adobe-walled houses and brightly painted houses, and a stream of people who go to the store in the direction of a signpost after the store-hour hours.

By late afternoon, with blood-splattered of the restaurant, along with possible and fresh, I've found into the Mexican-Spanish village "Mexico."

Tlacotal, 20 Avenida Juárez, Teotihuán del Valle, near Oaxaca, Mexico. (212) 242-2111. It is open every day from 1 to 2 P.M.; closed Monday from May to October.

MILLY O'NEILL, a reporter on the Living Style section of The Times, lives in New York City.

Taipei, Taiwan

By **FRANK FRIAL**

In Taiwan, there is an important restaurant, Ting Tai Fung, that specializes in dumplings and simple foods, what the Chinese call "small eats." In the form of the restaurant, in a city park area with large building complex, the table can be seen rolling out the dough to roll the dumplings.



Making pasta at La Chiava, Montefalco, Italy.

Using about 20 people on each of four lines, the plant is sparkling clean, enhanced by bright fluorescent lights. There is no English menu. However, the Chinese menu is presented in a list with numbers that never change. One favorite of mine was No. 1, chicken soup, in which the Chinese teach chicken (a type of poultry with black skin) is braised and slowly steamed with ginger and radishes in a steamer.

But the specialty is dumplings. Great dumplings should be juicy, with flavorful fillings and light, thin dough. No. 21, soup dumplings, are dumplings dumplings with a well-seasoned, savory pork filling, wrapped in a thin wheat-flour skin, then gently steamed on bamboo racks with the juice forming the soup. Another over to No. 22, shrimp and pork steamed dumplings, juicy open-top dumplings with a slightly thicker skin filled with fresh shrimp and pork, in a vegetable wrapper. No. 23, vegetable steamed dumplings, finely chopped fresh pork skin (Chinese white radishes) is mixed with savory fish, wrapped and steamed.

Finally, don't miss No. 24, pork vegetable dumpling, and No. 25, pork dumpling. These more beautiful, delicate dumplings are often steamed and then pan-fried.

Ting Tai Fung, 134 Hsin-I Road, Section 2, Taipei, Taiwan. (212) 213-2131 (no fax). Open Tuesday to Sunday (closed Monday) from 8 A.M. to 2 P.M. and 5 to 8 P.M. Closed Jan. 21 to 28 for Chinese New Year. About \$25 a person.

FRANK FRIAL is the author of "The Taste of China" (Simon & Schuster).

Freinsheim, Germany

By **FRANK FRIAL**

Freinsheim, in the Rhineland-Palatinate (Rhineland-Palatinate), is a dry wine region near the

border with France, was devoured by French troops in 1689. But one of the ruins was a 14th-century village that remains of the 15th-century tower, behind the walled town. Located in a hillside of one of the most beautiful of the buildings built at that time, at 23 Hauptstrasse (Main Street), is the new and beautiful Lauffer Hotel and Restaurant, which has a fine Michelin star.

The house and its outbuildings were first restored in 1788, the date carved in the stone over the front door. They were refurbished more recently between 1980 and 1981, after the owner donated the house to the town with the proviso that it be put to some public use. Since Freinsheim is on the popular "Wine Route," or wine highway, from Badenweiler in the north to the French border at Wiesbaden in the south, the town Lauffer chose to convert it into an exquisite small hotel and restaurant.

By now, it does have dinner Lauffer away from the restaurant, the town, or Rhineland-Palatinate. The restaurant, on the main floor, is a fine example of a restaurant. Among the chef's light, original dishes: wild mushroom soup with smoked goose liver, roast of veal fillet and sweetbreads with a bone-marrow sauce, and steamed codfish with vegetables. In late January, Pilsener tradition here is to traffic seafood with cream and sweetbreads. A typical three-course dinner without wine is about \$28 a person, calculated at 1.25 marks to the dollar. There is also a five-course fixed-price dinner at \$35 a person.

The Lauffer lives on the old Freinsheim main street, but the city, centrally located about 100 miles from a quarter and quiet countryside, where guests can dine in summer. The hotel's 25 rooms are beautifully appointed. When range from the best of the Rhineland-Palatinate, see old Badenfleur and surrounding Rhine from Spies.

The restaurant at Hotel Lauffer, 23 Hauptstrasse, 6711 Freinsheim, Germany. (212) 211-1111, is open every day but Sunday for dinner only from 4 to 10 P.M. Reservations advised.

FRANK FRIAL is a reporter and wine columnist for The Times.

写真6:「鼎泰豊」メニュー

鼎泰豊 メニュー

番号	《麺類》		番号	《点心類》	
1	元盅雞麵	鳥肉麵	50	小籠湯包	ミニ小籠包とスープ 土曜日と日曜日 朝9:00-10:00
3	元盅牛麵	牛肉麵(塩味)			
5	紅燒牛麵	牛肉麵(醤油味)			
7	紅牛湯麵	牛肉麵(醤油味)(肉なし)	5152	小籠包	小籠包
8	酸菜麵	高菜と豚肉入り麵	53	蟹粉小籠	蟹みそ入り小籠包
9	排骨麵	パイコー麵(豚のスベアリブ)	5455	菜肉蒸餃	野菜と豚肉入り蒸し餃子
12	蝦仁麵	えび麵	5657	蝦仁蒸餃	えびと豚肉入り蒸し餃子
13/39	光麵/乾拌麵	麵(替玉)/乾麵(醤油風味)	58	蝦仁燒賣	えびと豚肉入り焼売
18	菜飯飽麵	野菜と豚肉入りワンタン麵	59	糯米燒賣	もちごめと豚肉入り焼売
19	蝦飯飽麵	えびと豚肉入りワンタン麵	690	香菇素餃	しいたけ入り野菜餃子(ベジタリアン)
34	陽春麵	タンメン			《まんじゅう類》
391	擔擔麵	タンタン麵(ニンニクゴマソースあえ麵)	691692	香菇素包	しいたけと野菜入りまんじゅう
	《スープ類》		6263	菜肉大包	野菜と豚肉入りまんじゅう
2	元盅雞湯	鳥肉スープ	6465	鮮肉大包	にくまん
4	元盅牛湯	牛肉スープ(塩味)	6667	豆沙大包	あんまん
6	紅燒牛湯	牛肉スープ(醤油味)	6869	芝麻大包	ゴマまん
14	菜肉飽湯	野菜と豚肉入りワンタンスープ	75750	芋泥大包	タロイモまん
15	蝦肉飽湯	えびと豚肉入りワンタンスープ			《デザート類》
16	菜飯飽生	野菜と豚肉入りワンタン(テークアウト用)	6061	豆沙小包	あん入り小籠包
17	蝦飯飽生	えびと豚肉入りワンタン(テークアウト用)	74	芋泥小包	タロイモ小籠包
20	酸辣湯	酸っぱく辛いスープ 大 / 中 / 小	7071	千層油紙	中国風蒸しパン
24	油豆腐粉	トーフの油揚げと春雨スープ	7273	赤苺鬆糕	あずき入り蒸しケーキ
	《チャーハン類》		8788	八寶飯	ハッピーもちごめ デザート
25	蝦仁蛋飯	えびチャーハン	8990	八寶飯大	ハッピーもちごめ デザート(大)
26	肉絲蛋飯	豚肉チャーハン			《チャイニーズパイ》
27	排骨蛋飯	パイコーチャーハン(豚のスベアリブ)	94	鮮肉酥餅	豚肉パイ
28	蛋炒飯	玉子チャーハン	95	皇泥酥餅	なつめパイ
	《前菜》		96	豆沙酥餅	あんパイ
29	酸菜	高菜と豚肉の漬物	97	芝麻酥餅	ごまパイ
31	泡菜	キャベツの漬物	98	芋泥酥餅	タロイモパイ
32	小菜	台湾おつまみ			《飲物》
33	花生	ピーナッツ	35	可樂/雪碧	コココーラ・スプライト
	《一品料理》			檸檬紅茶	レモンティー
11	炸排骨	揚げパイコー(豚のスベアリブ)	36	啤酒	台湾ビール
	《チマキ》		37/38	紹興/陳紹	紹興酒/陳年紹興酒
8384	鮮肉粽子	肉チマキ	99	精釀陳紹	精釀陳年紹興酒
8586	豆沙粽子	あんチマキ	40/42	話梅/檸檬片	梅干し/レモンスライス
	《野菜炒め》		91/92	礦泉水	ミネラル・ウォーター
10	炒青菜	空心菜/ほうれん草/A菜			《調味料(テークアウト用)》
300	豆苗	豆苗	82	米醋	米醋

写真 7：孔子廟



写真 8 : レストラン「茉莉舎」

