



ディープ中華に挑戦!

中華料理は奥が深い! 今回は、日本ではなかなかお目にかかれない料理に挑戦。人気レストランとしておきのメニューをいただきました。



ウサギの頭 麻辣兔頭 12元

From
四川省



手袋付き。前歯がチラッと覗いている

ピリ辛で柔らかな歯ざわり

柔らかく、クセのなさが特長のウサギ肉。中国四川省ではウサギの焼肉や炒め物がポピュラーで、頭も人気。今回は四川料理レストラン「付小姐在成都」で、ウサギの頭のピリ辛煮「麻辣兔頭」(12元)に挑戦してみた。

運ばれてきたのは、手のひらにも満たない小さな茶色の塊。鳥みたいだな〜と観察していたら、長い前歯を発見…なるほどウサギの頭だ。手袋をつけて手掴みし、口を大きく開け

て2つに分ける。下アゴをかじってみると、味が染みた柔らかいほほ肉が美味。肉の佃煮のようなこってりとした味とピリ辛さがクセになりそうだ。

肉があるのは下アゴのみで、やや弾力のある舌を食べた後は、頭を割って中身に進む。頭蓋は薄くパキパキと取れるので食べやすく、クリーミーな後味を残しつつ食事を終えた。

途中ギッシリと生えた歯を見つけてしまった時はギョッとしてしまったが、味はいたって食べやすい。ウサギの魅力にハマってみたい?

付小姐在成都

- ・合生匯店
住 翔殷路1099号
合生匯商場5階-11(×黄興路)
☎ 5589-7129
- ・静安寺店
住 愚園路88号(×万航渡路)
☎ 6209-7789



見た目のインパクトがすごい

続いても四川省成都市発のレストランへ。ブタの脳みそは中国語で「脳花」と呼び、栄養ある部位として中国各地で食されている。火鍋や焼き物、スープの具など調理方法も様々だ。

今回「洪錦記・脳花麵」でいただくのは、麵の上に脳花が乗った「脳花麵」。運ばれてきた、レトロなホーローカップの蓋を開けると…コロンとした脳みそが登場。右脳と左脳、脳のシワまでし

かりわかる完全状態で煮込まれており、これに箸を入れるのはちょっと勇気が入る。

スープは辛さ控え目の清湯と真っ赤な紅湯の2種類から選択可。しっかりダシの効いたスープと、ソフト麺のような独特の歯ごたえある麺は絶品だ。そして恐る恐る口に運んだ脳みそは臭みなく柔らかで、フォアグラにも似た食感。まさに珍味といった感じだった。

同店は平日昼でも満席の人気店で、幅広い年齢層が相席で麵をすすす。脳みそが踊るポップな店内イラストを背に、ディープな中国を感じ



ブタの脳みそ 脳花麵 38元



From
四川省

ファンが多い人気の麵

洪錦記・脳花麵

- ・思南店
住 思南路11号(×淮海中路)
☎ 138-1692-4444
- ・人民広場店
住 雲南中路266号(×九江路)
☎ 191-0165-2190



ブタの目玉 烤猪眼 8元/本

From
広西省



弾けるおいしさ! 目玉の串焼き

いろんな串焼きに興味深々

中国各地の串焼き料理から、現地の人々の生活に迫るドキュメンタリー番組『人生一串』。この大人気番組をモチーフにした串焼き料理屋「記録片『人生一串』体験店」は毎晩行列ができるほどの繁盛ぶりだ。

この店では上記番組で取り上げられた様々な串焼き料理を堪能でき、中でも話題なのが、ブタの目玉の丸焼き「烤猪眼」(8元/串)。広西省名物というが、さすがに食べたことがある人は

少ないらしく、皆興味と怖いものみたくさでオーダーしている。

運ばれてきた目玉は茶色く焼かれていて、ホルモンのような見た目だ。一口かじると、パツンと弾けるような感覚がわずかにあり、食感は丸くて味のないソーセージといった感じ。皆、おいしいというよりは「目玉を食べた、という体験を楽しんでいた。

同店はほかにもブタの鼻の間にある「猪鼻筋」(19元)や心臓の管「心管」(16元)などを用意し、まさに珍味の宝庫。串焼き好きはぜひ足を運んでみて。

記録片『人生一串』体験店

- ・大学路店
住 大学路105~107号(×淞沪路)
☎ 5552-0150
- ・天山路店
住 天山路762号
巴黎春天1階17(×婁山関路)
☎ 6237-3292

