

サンラータン

酸辣湯

今から 35 年くらい前に沙漠のある暑いところに 5 年間ほど仕事で通っていました。日本食レストランもあったのですが、どうも気候と合わなかったようで、いつも食べていたのは中国料理ばかりでした。なかでも酸辣湯はお気に入りで、酷暑でかつ乾燥した空気のなかでは、この「辛くて、酸っぱい」料理がふしぎに合うのです。中国人の「スワン ラッ タン！」との発音と、サーブするときの「エンジョイ！」との掛け声に違和感を感じつつも、軽い高揚があったことを覚えています。あのころの気分浸って、うろ覚えながら材料を用意して作ってみました。

材料は、①豚肉 ②シイタケ ③白菜 ④筍 ⑤豆腐 以上をすべて細切りにします。出汁をとったものに、上記を入れて、しょう油、黒酢、胡椒で調味します。溶き卵を散らしたのち最後にラー油をタップリ入れればできあがり。写真は卵の量が少し多すぎかもしれません。

酸辣湯はいつ食べても良さそうですが、やはり炎熱の汗が噴きでるころに食べるといっそう旨さがひきたつような気がします。そのときには是非「香采（シャンツァイ）」を散らして食べると、より一層の異国情を味わえます。



シイタケ 白菜 筍 豆腐

