

武漢市民ソウルフード その1 ～熱乾麵～

大分市武漢事務所

今回は武漢市民のソウルフードの「熱乾麵（ねつかんめん）」についてご紹介します。

熱乾麵とは、武漢の朝食名物、中国5大麺料理の一つです。起源は諸説ありますが、熱乾麵のはじめと言われている「切麵」の記載が中国清の時代の詞「漢口竹枝詞」に記載されています。1930年、現在と似たような胡麻ペーストによる味付けの熱乾麵がレストラン「蔡林記」に登場し、大変評判で、長い行列ができるほど繁盛していたそうです。現在、熱乾麵を作るお店が増えていますが、老舗「蔡林記」は相変わらず人気店です。熱乾麵は武漢食文化の中心であり、武漢市民にとってはご飯並みの存在で、朝食で食べる人が多いですが、老若男女年齢関係なく、一日24時間食べたい時に食べるのが生粋の「武漢人」です。

ラーメンと違い、熱乾麵の麵は一度ゆでた後、冷やし、胡麻油をかけ、混ぜたら下準備完了。食べる前にもう一度麵を熱湯にくぐらせ、お碗に入れた後、醤油、特製辣油、胡麻ペースト、胡麻油、大根の漬物等と一緒に混ぜれば出来上がり。見た目は汁なし担々麵と似ていますが、中太麵特有の歯ごたえと濃厚な胡麻ペーストが驚くほどマッチし、一度口にすると病み付きになる美味しさです。以前、「武漢人」が熱乾麵を通勤、通学途中歩きながら食べる風景をよく目にしましたが、今は持ち帰りで家や会社で食べる人が増えてきました。

現在、中国全土で「節約励行」「浪費反対」など食品に対する節約運動の影響で、熱乾麵も以前の「大盛り」スタイルから現在「小鉢」ミニスタイルに変わり、節約と同時に、よりいろんな美食を味わうことができ、値段もかなり安く、一杯4.5元（約72円）で食べられます。武漢市民だけではなく、観光客の間でも好評を得ています。インスタントの熱乾麵もありますが、機会がありましたら、ぜひ本場で一度食べてみてください。



現在の「蔡林記」店舗の様子

武漢市民ソウルフード その1 ～熱乾麵～

大分市武漢事務所



熱乾麵の誕生を記念する銅像



熱乾麵公式宣伝ポスター



現地スーパーで販売中のインスタント熱乾麵



武漢市民定番朝食セット
「熱乾麵、豆乳、面窩（めんうお）」

※写真は武漢事務所スタッフ撮影