

# 朝市という物語へ

台湾・新北市

台湾の一日は、熱い朝市から始まる。

入口へ差ししかかった瞬間、食材たちの匂いや威勢のいい中国語、台車の音、スクーターのエンジン音などの喧噪に包まれる。軒を連ねるのは八百屋、果物屋、ドリアン屋、豚肉屋、乾物屋、下着屋、雑貨屋、骨董屋…と百様の店だ。

鶏肉屋では、皮を剥がされつるんとした白い鶏肉が並ぶ。平台には赤



毎朝おばちゃんは水餃子のおいしい物語を紡ぐ

おかずが並ぶ惣菜屋には、牛肉を甘辛く煮たもの、茶色い乾し豆腐と椎茸やニンジンなどの炒めもの、笹の葉で包んだチマキなど。と突然、腐ったような臭いが鼻を突く。臭豆腐だ。「ああ台湾だ」と実感できる

「阿里山の珈琲豆だよ。香りも味も

い鶏冠の頭がだらりと垂れていた。クジラでさえ切れそうなでっかい中華包丁で、ばっさばっさと手際よく捌く。小さくなったも肉やむね肉、内臓、脚、頭が白熱球に照らされる。真剣に肉を見つめる客たちは納得がいくと声を飛ばす。「これちようだい」。すると店主はくるくる回してビニール袋の封をし、代金と引き換えに笑顔で叫ぶ。「多謝（おおきに）」。

魚屋は、真っ青なブダイ、赤いた抜群。飲んでみてよお」  
マイクをつけたおっちゃんが叫ぶ  
「多謝（おおきに）」。

深煎りの濃厚な味が口に広がる。「ネルドリップのフィルターのおまけをつけるよ。どうだい？」と見つめてくる目がキラキラ。真正銘の珍しい台湾産の豆だ。「二〇〇グラムちようだい」。袋におまけをポンと入れ、数枚の台湾ドルの代金を掴むと、おっちゃんの表情は一気にニヤニヤ。ごった返す狭い通路のど真ん中に、箔を皮で器用に包むおばちゃん。小さな台を据え、ひたすら水餃子をこしらえている。なぜこんな所に——。かと思えば、机と椅子を並べた朝食屋が現れる。クレープのように鉄板で焼かれたネギ餅を、お客たちは一

雑多な市場にひと度紛れ込むと、賑やかな声と共に、人々の生きる力が響いてくる



かさご、白いイカなど色鮮やか。目をまんまると輝かせた何匹もの食用蛙たちも、柵の中にちよこんと座り指名待ちだ。

心にはおばり熱い豆乳をすする。わが家のように過ごし、食べ終わればさっと去っていく。  
テイクアウトも多い。ビニール袋に朝食の入った簡易容器を入れぶら下げて行く。仕事前に職場で食べる人も台湾では結構いるのだ。

食材が目の前で捌かれ調理される。出来立ての熱々にこだわる様子には、台湾人たちの食へのただならぬ情熱が溢れている。その土地で獲れた食材が集まる朝市には、たつぷりと物語が宿っているのだ。

店主たちの商いが表現された店頭は、いわば意表の宝庫だ。「これなに？」「ありえない」「この店は一体……」。台湾の朝市は熱く、こよなく楽しい。