古美術と燕料理を求めて、夫婦で台北に飛ぶ

元蒲団屋

08年6月9日より、私たち夫婦は台北へ行ってきました。
それには二つの目的がありました。6年前中国北京に行った際のことでした。世界最高の中国古美術を見る、豪華な中華料理を食する。この二つに大いに期待して、現地に出向きました。
そこでは、一匹丸々のペキンダックの食事を楽しみました。そして、西安で秦の始皇帝兵馬俑を見たときには、その凄まじい迫力に圧倒されてしまいました。そして、母から聞かさていた私の生まれた病院、北京同仁病院や、骨董街瑠璃チャンの散策では、実に感動することが多かったです。

しかし、帰国後時間がたつにつれ何かスッキリしない気分が残ったままなのでした。それはなにか。
一昨年、オーストラリア旅行にこれも夫婦で出向きました。シドニーの美術館のオリエンタルコーナーは予想外のものでした。日本の茶道具、中国古美術のコーナーには大きなスペースがとってありました。
殷、周、漢時代の青銅器、唐時代、の唐三彩等は内容の良さと展示品数の多さに『南半球で、これだけのものを揃えた、こんな立派な美術館があったのか』その驚きとともに、中国古美術の凄さを再認識させられたのでした。
オーストラリア旅行から帰国後も、時間がたつにつれ何かしらスッキリしない空洞間が残っている自分に気がつきました。原因をかんがえてみました。中国古美術の中でも、特に宋、元、明時代の陶磁器が最高のものだ、と私は考えています。その時代の美術品が抜け落ちていたのです。
オーストラリアの美術館では、宋時代の天目茶碗はそこそこのスペースをとってありました。だが、全体的に不満足でした。

そんな気持ちでいたとき、蒋介石が台湾に逃れる折りに、6万点以上の美術品を持って行き、台北の故宮博物院に展示されているという事を知りました。

今回はどうしても故宮博物院に行ってみたくなりました。一方で、妻が昔から中国料理の中でツバメの巣料理を一度食べてみたいという願望を持っていました。それもかなえさせてあげたい、台北ならオプションで宮廷料理をたのめばそれも可能だ。そんな背景から、こんかいはあえて台北のみ、という旅行計画を立てました。

故宮博物院では、私たち夫婦だけに、専属ガイドさんがつき案内をしてくれました。まず殷、西周、東周、漢時代に至る青銅器の数々を見、父から聞かされていた、特徴の変化の推移と照らし合わせながら見てゆきましたので、より面白くみることができました。

仰韶期、龍山期以降の、土器、玉、翡翠類の加工品、日本の蒔絵、象嵌、螺鈿、に通じる漆器類の数々の展示品を見ながら進み、いよいよ待ちに待った宋時代の展示コーナーへ着きました。心が躍りました。

そこには期待通り、私の求めていた北宋、汝官窯、宝石ルビーの輝きに満ちた均窯、定窯の白磁、南宋官窯郊壇窯の青磁、建窯、磁州窯、吉州窯、元、明時代、の染付がこれでもか、これでもか、と言葉には言い表せないほどの迫力でせまってくるのでした。満足感で一杯した。

展示品の中には、書物で見るだけでなく昔々に父が自宅に持ち帰り、『これは美術館等で見ることはできても、一生触る事が出来ないものだ』と私に触らせてくれた、そのときの感触が昨日のことのようで、今まさにそれにふれているように見入るのでした。それらの展示品のすごさに圧倒され、今までのモヤモヤがはれ大満足感に浸ることができました

次に食事ですがグルメの旅は毎日、比較的レベルの高いものでした。かつての中国旅行とは格段の差がありました。どこかフランス料理を食べている様でした。とくに最後の日に、オプションで加えた宮廷料理は良い記念になりました。それは宿泊していたシェラトンホテルの地下二階の特別室で、そこには昔の宮廷の衣装をきたかわいい18歳の娘さんが世話係としており、最後まで世話をしてくれました。

私たち夫婦は皇帝と皇后の衣装で写真を撮り、コースメニューが書かれた扇子で説明をうけ、飲み物のオーダーからはじまりました。台湾ビールは別にして紹興酒にレモンスライスを入れて飲む方法は初めてで、大変美味しく一人でボトル一本かるくあけてしまいました。

コースメニューを順に紹介します。

（1）地鶏と高麗人参の滋養茶
（2）子豚の黄金丸焼き
（3）極上ふかひれの姿煮
（4）大正えびと帆立のチキンソースかけ
（5）極上あわびとキノコの煮込み
（6）季節の蒸し魚
（7）京風味手打ち麺
（8）中華風デザート
（9）椰子杏仁風味燕の巣
（10）季節のデザート

以上10品

毎日コース料理でしたが、ふかひれ料理、ツバメの巣の料理、は作り方も味もそれぞれの場所で違っていましたが、やはり最後の宮廷料理が一番美味しくよかったです。

最後に一つ残念なことは故宮博物院でのスバラシイ品々の写真を掲載できないことです。