

## ウー・ウエンの北京小麦粉料理

ウー・ウエン

今は海外に住んでいてもお米を手に入れることができますが、もしうどんがどうしても食べたくなくても家に買い置きが無かった時に自分で作れたら便利かもしれないと真剣に考えていました。バス待ちをしていたバス停の後ろのショーケースに展示されていたこの本に釘付けになりました。名前からみて明らかに中華料理の本ですが、うどんも小麦粉からできるので、きっと応用できるはずと思い試しに図書館で借りました。水餃子、麺、肉まん、葱入りのお焼きなど神戸の南京町や北京の屋台で食べた料理がずらり。早速レシピにあった肉まんを作ってみました。イーストを使った料理を作るのは初めてだったので、生地が本の写真の通りに二倍に膨らむのが面白い。肉餡をレシピどおりの分量で作ると懐かしくおいしい味がしたので、うどんを作る目的はそっこのけで、ひたすら肉まんを作ってしまった。レシピ通りに作った肉餡と自分流で作った肉餡とでは味が違うこと（レシピのほうがおいしい）がますます私をやる気にさせました。お菓子でも料理でも生地を伸ばして作るもので成功したことがなかったのですが、手順がともわかりやすい写真で載っていたのがとてもよかったです。全く手付かずで残っていた小麦粉のストックをほとんど使い切ってしまった。これでパン食文化圏に行ってもなじみのある味を再現することができると思いました。

F・N・



高橋書店

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株) ファッションビジネス・御堂筋新聞