



珠海は食の町でもある。

ここは経済特別区として発展した都市でもあり、中国全土から人が集まる。

人々は、その土地の食文化をも持ち込み、珠海には、ありとあらゆる地方料理の店がある。

広東省であるから、ベースは広東料理ではあるが、北京、上海、四川、東北、福建・・・等々、日本でも馴染みの、地方の名を冠した料理である。

何と、韓国（朝鮮）料理もあり、その美味しさも又、驚きでもある。

食を楽しむことも目的に、香港、マカオそして台湾から人々が集まる。

料理のおいしさは言うまでもないが、「安い」というのも、その魅力の一つ。

香港の同レベルレストランでの比較では半値以下（のその以下）の感覚である。

勘定を気にせず、贅沢なものを食せる。これほど、人の心を豊かにするものはない。

故に、珠海出張者は、その滞在日数に比例した体重を土産に帰国することになる。

さて、珠海食文化の極めつきは、この写真に紹介する屋台である。

宵やみせまる頃となれば、あちこちの空き地がいつのまにか屋台街に変身する。

焼き、炒め、揚げ、蒸し・・・

どの調理も、単純で、食材の味が活かされているものだけに、外れたことがない。

一般的に中華料理は大勢でテーブルを囲い食するものであるが、ここは単独で可。

並べられた海と山の豊富な食材を指差し、ビールを傾け製造過程を見守るうちに出来上り。

この日、単独乗り込みでの注文は、大好物の茄子の開きのニンニク添え炭焼、他数品。

勘定は、ビール大瓶2本も入れて20元（約250円）也。