

今日の給食は、揚げ餃子、麻婆豆腐、みかん、ご飯、牛乳でした。個人的に家庭の味と中華料理屋さんの味の違いが、実は結構あるかなと感じる料理の一つにこの麻婆豆腐があります。家庭で食べる麻婆豆腐の味は、どちらかというところ「優しい味」です。刺激は少ないけど、栄養のバランスが取れていて、毎日食べられそうな感じがします（…さすがに毎日では食べないですけど）。一方、中華料理屋さんの麻婆豆腐（特に四川風！）は、ぴりっと刺激的でメリハリのある味です。豆板醤やラー油、山椒などを巧みに使用した中国三千年の歴史が口の中で広がるようです。初めて、中華料理屋さんで麻婆豆腐を食べたときには、煉獄さんのように「うまい！」を連発しました（あくまでイメージです）。でも、辛いんですよ。この「辛いけどうまい（うまいけど辛い?）」の無限ループにはまり、一時は、中華料理屋さんに行ったら、必ず「麻婆豆腐」という時期がありました（ちなみに回鍋肉：ホイコーローもあった）。…でも、さすがに毎日食べるには刺激的すぎるか？本日の給食の麻婆豆腐は、豆腐や野菜がたっぷり入っていてとてもおいしかったですよ。ご飯に合うしっかりした味わいながら、どちらかというところ家庭的な「優しい味」でした。

