# 名所物見の旅　其の伍拾七　東南アジアB級グルメ劇場

文・写真：河辺雄二、CFAY広報課

## 誇り高き関羽の大暴れ

なんだか嫌な予感がしていた。なにか起こりそうな雰囲気を察したわたしは、いそいで残りのカオマンガイ（蒸し鶏飯）と鶏モツのスープをかっ込んだ。薄暗い安食堂の細長い店内の奥まったところに、「三国志演義」のトップスター関羽を祀った神棚みたいなものが飾ってある。蜀の武人関羽は、どういうわけか近頃は武勇よりも財神として中国人の尊崇を集めていて、ということは小太りなこの店の主人はきっと華僑なのであろう。その猪八戒のような主人が、さきほどからずっとその関帝廟を小型にしたような神棚を見つめているのである。

**バンコクからシンガポールまでのマレー半島縦断列車の旅では、停車駅ごとに飲み物、果物、弁当、お菓子から小物にいたるまで売り歩いてくるので、つい珍しいものに手が出てしまう。試しに買ったバナナの葉に包んだ粽弁当のおいしさに感激。**

と突然、猪八戒は意を決したように奥に入っていった。そして大きなハタキを手に戻ってきて、勢いよくその神棚をはたき始めた。薄暗いせいでよく見えないが、もうもうと埃が舞っているはずだ。さきほどからの不安が的中したわけで、間一髪食事を終えたわたしはいそいで店を出た。客が食事中にハタキをかけるなど日本では言語道断だが、どういうわけか英雄関羽の真下で飯を食っていた客は、文句を言うどころか気にも留めていない様子なのがなんとも不思議であった。

ここはタイ南部の名も知らない田舎町。バスの乗り継ぎで降り、昼食を食べに入った店でいきなり異文化の先制パンチを受けた気分だった。しかしこうした出鱈目極まる出来事に出くわすことも、旅の楽しさであり醍醐味なのだろう。猪八戒の店の三軒先には菓子屋があったので、ちょっとのぞいてみると、これまたなんとも毒々しい色で飾られたデコレーションケーキが並べてあり、連日三十度を越す暑さの中、冷蔵ケースに入っているわけでもないのには驚いた。少なくともわれわれ日本人には、絶対食べたいとは思わないような色彩のケーキであった。

しかしここでタイの名誉のために付け加えておくなら、タイの食文化のレベルは非常に高いということである。これは高級レストランのA級グルメだけの話だけではなく、庶民的な町の食堂や屋台に至るB・C級においても然りである。優れた料理は世界中数多いが、庶民的な料理のレベルの高さにおいて、タイはトップクラスであるという意見にわたしは賛成する。

## 思い出の屋台

タイの庶民料理のなかでも特に日本人の口に合うのが屋台で食べるおいしい汁ソバで、小腹の空いたときなどとてもありがたい。麺は幅広のきしめん風、太めのラーメン、ビーフンなどを選ぶことが出来、スープは出汁にナンプラー（魚醤）風味、具には鰯のツミレや叉焼などが入って日本人の口にも合う。青唐辛子のナンプラー漬け、砕いた乾燥赤唐辛子、大きめの生赤唐辛子の酢漬け、グラニュー糖の四種が必ずテーブルに備えてあって好みで入れて味を調節する。タイ在住の友人O氏を訪ねたら、バンコクで評判の屋台に連れて行ってやると案内されたことがあった。しかしトゥクトゥク（軽三輪車）に乗って延々と広いバンコクを走り廻され、ようやく到着したときは疲れきってしまい、その屋台が特別うまいとの判断はつかなかった。もっとも世界のあちこちで食べ歩いている割には、O氏の舌はいまひとつ信頼できないきらいはあるのだが。

数年後に古都アユタヤを訪れたとき、どういうわけか近くに店も見当たらないような団地の中にホテルがあって、ホテル内でしか食事が取れないようなとても不便なロケーションであったが、その団地の広場の一角に屋台が出ていた。試しに食べてみたら、いままで食べたどこの屋台の汁ソバよりも出汁の旨味が効いたスープで、麺とスープのバランスが素晴らしく、その絶妙なおいしさに感動した。黙々と働くおばさんが近所の住民を相手にしているだけあって、誠実で心がこもった味だ。もう二度と食べる機会はないだろうと思うと、よけいに心に残るのだった。

## 台湾の刺身は超大盛り

戦前の日本の統治時代の影響で、台湾には思わぬところで日本的なものに出くわすことがある。高雄の安食堂ではメニューに刺身と書かれていたので、試しに頼んでみると、いい加減な切りかたをした山盛りのマグロが出てきた。驚いたのは粉溶きわさびが、これまた皿に超山盛りで添えられていて目を瞠った。なんとも乱暴な供され方だったが、少なくとも刺身の味は日本のB級居酒屋で出てくるものとなんら変わりなかった。

台東の田舎町で食堂に入ったときのこと。夕方の混雑前で、席はすいていたが準備で店は大忙し。席に着いたテーブルの前には蒸籠が天井に届きそうなくらい高く積み上げられて、もうもうと湯気を上げながら蒸されている。あんなに高く積み上げて、上のほうは蒸されるのか不思議であったが、何しろ上部の蒸籠は傾きかけており、こちらへ倒れてくるのではないかと、ひやひやしながらの食事であった。

**台東の安食堂では天井に届くほどに蒸籠が積み上げられ、こちらに倒れてきそうでおちおち食事もできなかった。**

花蓮という街から太魯閣（タロコ）峡へ行くため、早朝のバスに乗った。街の中を走るバスから外を眺めていたら、屋台が並ぶ一角に見覚えのある男が、朝食に何を食べようか迷った様子で一軒一軒物色して歩いている。なんとタイ在住のO氏ではないか。こんなところで見かけようとは。声をかける暇もなく、バスはあっという間にその場を走り去ってしまった。

## 本物の小籠包に大感激

台湾で一番のお気に入りは鼎泰豊（ディンタイフォン）の小籠包。台北・中正記念堂から徒歩20分。歩くと分かりずらいので、タクシーに乗るのが無難だ。初めて行ったときは現在のように綺麗に入口は改装されておらず、ごく普通のどこにでもある安食堂のような店であった。そこで出された小籠包を味わって、これが本場の小籠包かと感動した。舌がやけどするほど熱いスープが中から流れ出すので、よほど注意して食べなければならなかった。当時、日本の中華街などの小籠包はいい加減な代物ばかりで、作り置きして冷凍したのを暖めているせいか、皮が破れて中の熱々スープがすべて流れ出しているような店もけっこう多かった。だから本場の小籠包に出合った感激は忘れがたく、台北に行ったら必ず鼎泰豊に足を運んだ。1993年にニューヨークタイムス紙で「世界10大レストラン」に選ばれ世界中から小籠包目当てに客が押しかけるようになり、以来いつも行列ができている。横浜などにも支店があるが、量も熱さもおいしさもすべてが違う。まったく別物のようなひどさで、残念ながら日本では通う気にはなれないのである。台湾出身の知人の話では、豚肉そのものの味も違いますと言っていた。

## 台南名物擔仔麺

もう二十五年以上も昔になるが、台南の度小月という店で食べた擔仔麺（ダンザイミェン）も思い出深い。知る人ぞ知る店であったが、行ってみると驚くほど小さな薄暗い店で、入口近くの土間にペタンと座って主人が麺を茹でていた。漁師だった初代の主人が魚が獲れない時期に、擔仔という天秤で麺を売り歩いたところから名付けられたという。

**台湾のカキ氷屋さん。たくさんの種類のシロップや果実が用意されているが、なかにはまったく評価不能なシロモノもあった。（烏来にて）**

小ぶりのどんぶりに盛られた麺の上には小海老や肉そぼろが乗り、煮玉子や香腸をトッピングで追加できる。スープにはニンニクと黒酢が効いて、日本ではまったく経験のない独特な味を構成していた。あとから日本の新婚さんを連れた中年の台湾人ガイドが入ってきて、「普通のツアーではこうした本当の台湾の味は経験できませんよ。」と何度も自社のツアーがいかに素晴らしいかを自慢していたのがおかしかった。

## 世界一清潔好きな香港人

体育館のような広いスペースにぎっしりとテーブルが置かれ、蜂の巣をつついたような喧騒の中を、これまたたくさんのワゴンが所狭しと動き回っている。この中では品良くおしとやかに構えていたら永久に點心にはありつけない。ワゴンを押す車仔妹（飲茶ウエートレス）が目に入ったらすかさず呼んで、我先に點心を争奪しなければならない。ワゴンによって點心の種類が違うので、覗いてみて揚げ饅頭などのデザート類だったらやり過ごし、まずお目当ての蝦餃（エビ蒸し餃子）や魚翅餃（ふかひれ餃子）を運んでいそうな小姐（残念ながらおばさんが多い）を待つ。これが香港市中での飲茶の基本である。

飲茶は高級ホテルでも食べられるが、やはり現地の人が出入りする酒樓へ足を運べば、より香港を楽しむことができるというもの。酒樓は朝7時過ぎにはすでにかなりの混雑で、香港人にとって朝は飲茶から始まるといってもよいくらいである。席に着いたら伙記（ウエイター）に、まずお茶を注文する。普洱茶が一般的で、香港人は皆これを注文する。まれに白茶や緑茶、烏龍茶を頼む人もいるが、香港で香片（花茶・ジャスミンティー）を注文するのは外国人のおのぼりさんだけである。

席に着くとテーブルの上に小さなステンレスのボウルが置いてある。これは一体何に使うのか。エビなどの殻捨てなのか？　それとも水を入れて飲茶の途中で汚れた手を洗うのか？　皆目分からない。そこで隣のテーブルの男の仕草をさりげなく盗み見してみると、そのボウルを茶受けにして運ばれてきたばかりの熱々のお茶を筷子（箸）と湯羹にかけて洗い、次に碗仔や茶杯をボウルに入れ、箸で器用に廻しながら上からお茶をかけてすすいでいる。まるでわたしは世界で一番清潔好きで神経質な男ですと言わんばかりに丹念に箸や茶杯を洗うところに、このパフォーマンスの真骨頂があった。わたしも真似してやってみたが、あれほど器用に茶杯を廻すことはできず、途中でめんどくさくなってやめてしまった。香港人からすれば、なんと無神経でいい加減な奴だと見られたに違いない。

**人と物があふれ混沌とした世界を展開する香港には、世界中から訪れる人々の胃袋を満たすべく、ありとあらゆる食材が用意されている。**