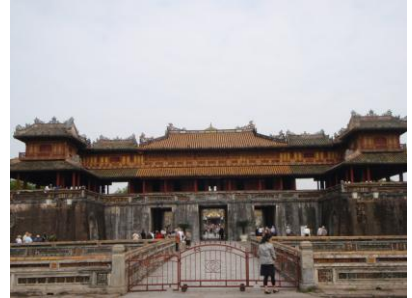


ベトナム・フエ B級グルメの旅

ベトナム中部にある古都フエに赴任して1年が過ぎました。

フエはベトナム最後の王朝「グエン朝(1802~1945年)」の都がおかれた町で、王宮をはじめとするフエの建造物群は1993年にベトナム初の世界遺産に登録されています。ベトナム戦争の激戦地としても知られており、今でも王宮の壁にはその時の銃弾痕が見られます。

また、フエは食の町としても有名です。見た目も豪華な宮廷料理、地鶏や魚介類をふんだんに使った料理も美味しいですが、やっぱり気軽に食べられる庶民的な料理が一番。今日はここフエで最も地元民に人気があり、お財布にも優しい料理をご紹介します。題して「B級グルメの旅」。



1) シジミご飯 (Com Hen)

妻の一番のお気に入りが入りがこれ。熱々のシジミ出し汁をぶっかけて頂きます。他にシジミ粥、シジミ麺等もあり、その日の気分によって食べ分けます。飲み過ぎ(飲まされ過ぎ?)の翌日には欠かせません。行きつけの店ではフエ風牛肉麺 (Bun Bo Hue) も美味しいです。



2) カニ出し汁タピオカ麺 (Banh Canh Cua)

もともと南部の料理らしいですが、私の一押しです。この店の麺はタピオカ粉と米粉が半々くらい使われているようで、食感が絶妙です。ちなみにフエでは魚出し汁タピオカ麺 (Banh Canh Ca Loc) のほうが有名です。

3) 豚つくね (Nem Lui)

店によって味も形も様々ですが、この店の Nem Lui は他の追従を許さないほど絶品です。串の代わりにレモングラスの茎を使い、炭火で丁寧にこんがり焼きます。ライスペーパーに香草や野菜のなますとともに巻いて、ピーナッツ・ごま・豚レバーなどを混ぜ合わせたちょっと甘辛の特製ダレにつけて頂きます



4) フエ風カリカリお好み焼き (Banh Koai)

日本ではもっと大きな Banh Xeo (南部の代表的料理) が有名なようですが、フエでは上品に一人分ずつ出てきます。エビやウズラの卵、豚肉、もやしなどが入っています。上記3)と同じ特製のタレで食べます。

5) 米粉蒸し料理いろいろ (Banh Beo, Banh Nam, Banh Bot Loc………)

最初はお菓子の類いかと思いましたが、なんのなんのこれだけで食事になりますし、ビールのつまみにも最高です。店によってはそれぞれ別のつけダレが出てきますが、どれもベースは魚醤 (Nuoc Mam) です。食感はものすごく柔らかいプルプルした餅という感じ。結構くせになります。Banh Bot Loc だけは皮がタピオカ粉でできており、透明で食感がモチっとしています。中にはエビと豚肉の脂身が入っています。他にも Banh Ram It、 Banh Uot 等々、その種類は数知れません。



6) ベトナムデザート (Che)

〆はこれに限ります。正直言って妻も私もこんなものにはまるとは夢にも思っていませんでした。冬場には暖かい Che もありますが、通常は細かく削った氷を入れて冷たくします。我々はベトナム風かき氷と呼んでいます。ここフエは特に種類が豊富で、フエだけでしか食べる (飲む?) ことのできない Che も多いです。フエ特産の極めつけはタピオカ餅の中に甘辛味の豚肉が入った Che Bot Loc Boc Thit Quay。甘めのシロップとシュウマイ味のミスマッチがたまりません。行きつけの専門店には約 15 種類の Che がありますが、私が一番好きなのはナタデココ入りの Che Thach Dua です。



ひとつ大事なものを忘れていました。フエには 3 種類の地ビールがあります。どれもフエ料理に良く合い、それぞれ旨いです。生ビールも、ビール会社が提供しているものから自家製生ビール (はっきり言ってまずいが一杯 25 円ほどと安い) まであります。

最後に私の職場があるフエ中央病院について少々。

南北に長いベトナムでは、北部、中部、南部の 3 箇所に保健省傘下の代表的な病院があります。フエ中央病院はこのうちのひとつ、中部地域 16 省を管轄する国立総合病院です。ベッド数・スタッフ数ともに 2,000 以上、一日の平均外来患者数が 800 人を超えるマンモス病院です。設立は 1894 年、今年 12 月には創立 115 周年の式典が盛大に開催される予定です。



ご紹介できなかったフエ特産の料理がまだまだあります。私自身まだ食べたことのない名物料理もたくさんあるようです。残る 1 年間でどこまで達成できるかわかりませんが、フエ料理全制覇を目指したいと思います。