

 現地通僑

南部に比べるとひどく貧しい自然、長い抵抗戦争や経済困難の中で、北部ベトナムの人々は、腹一杯食べるのが精一杯で、とても味にまで気を回す余裕などない生活を、長期にわたって強いられてきた。社会主義体制下でそのしわよせは特にホテルや高級レストランに集中し、外食といえばそれらの場所でのしか食事をしないハノイ在住の一般の外国人は、元フランス領だった土地とは思われぬ食生活の貧しさに驚き呆れることになる。

しかし、他の低開発国と同様、「不潔さ」への恐怖を振り払って一般庶民と同じものを食べてみると、そこには立派な「庶民の味」が生きていることがわかる。それも「東アジア世界」に属する日本人の口に合う味が。そうした味を求めて、辻々で歩道上に天びん棒と大ざるをすえて食べ物売っている女性達や、間口一間ほどの小さな食べ物屋を訪ねて回ると、「ハノイ探検」「ハノイを理解すること」の助けとなるし、会話の練習はできるし、大変な美人国であるベトナムゆえしばしば目の保養もできるし、全く言うことなしである。

ハノイでも外食や買い食いは全く当たり前だが、朝や昼は麺類など軽食が中心だし、夕食はさすがに自宅で摂る人が多いので、ご飯と各種のおかずを揃えている大衆食堂というのは意外と少ないが、最近は大分増えている。主なメニューはご飯とご飯にかける薄味のスープ、肉で作った練製品やソーセージ、卵焼に焼豆腐、中華風の肉の煮込みや炊め物、揚げ魚、肉団子、やや上等になるとベトナム名物のネムザン（春巻き。南部ではチャーゾーと呼ぶ）といったところである。大衆食堂といっても、ハノイの「官僚丸がかえ制」のホテルの食堂よりよほど良い米を使っており、スープをかけ、ライムの汁と唐辛

ハノイ——庶民の味

桃 木 至 朗*

子入りのヌックマム（魚醬）に浸したおかずと一緒に食べる炊きたてのインディカ米は、日本人にとっても十分おいしいものである。また食卓には、香菜類やサニーレタスを山盛りにしてそえてあることが多い。これが料理によく合うので、寄生虫の心配など忘れて思わず食べてしまう。

外国人が最もよく食べる庶民の味はやはり麺類であろう。中でもハノイのフォー（米から作ったひもかわ状のうどん）は、南部の細いフォーよりうまいと言う外国人も多い。ハノイのフォーは普通鶏ガラのできあがりしたスープに、具は鶏肉や牛肉とねぎをそえる。牛肉は生煮えとよく煮たのと二種類あり、前者を食べるのが通だという。鶏はブロイラーがまだ少ないので、大抵よくしまっていて味がある。好みによって唐辛子（刻んだものまたは汁）、酢、ヌックマムなどを加えて食べるが、暑くて食欲が出ない時など、思いきり辛くして汗をだらだら流しながらフォーを食べ、それから昼寝をすると案外バテないですむ。最近にんにく炒めにした牛肉をのせるフォータイラン（タイ式うどん？）というものも広まりつつある。フォーサオ（焼きうどん）も悪くない。

フォーほど有名ではないがより用途が広いのは、ブンと呼ばれる、米から作ったソバほどの太さの麺である（中部ではブンといううどんぐらいの太さ）。熱い汁ソバとしてブンモック（五目ソバ）、ブンズィエウ（蟹のチャウダー入り）、ブンオック（たにし入り）、冷たいたれをかけて食べるブンボーナムボ（牛肉炒め入り）、肉のすり身の串焼きや蟹入りネムザンなどと一緒に酢をきかせたたれにつけて食べるブンチャーなど色々な種類がある。その他、日常的にも宴会の際なども、ご飯代わりにブンを食べることがよくある。

ミエン（春雨）、ミー（中華ソバ）などもよく食べる。特に最近、ワントン麺屋と即席ラーメン（ホーチミン市製）を調理してその場で食べさせる店が

* Shiro Momoki, Osaka University of Foreign Studies, 1-1 Aomadani-Higashi 8-chome, Minoo City, Osaka 562, Japan

激増している。30年前の日本の即席ラーメンを思い出させる素朴な味の即席麺を含め、どの麺類もおいしいのだが、残念なことにハノイでもやはり、大量の化学調味料を加える店が多い。もともと化学調味料の使われている即席ラーメンに、さらに真白に味の素をふりかけて出されるのには閉口した。

元フランス植民地らしく、バゲットやクロワッサンなどもあちこちで売っている。バゲットにパテやサラミソーセージをはさんで食べさせるのが普通だが、味覚が違うのかそれとも食糧不足でタピオカ粉など混ぜているせいか、ハノイのパンは一般にポソポソ、スカスカでまずい。それでも最近では、一部でホーチミン市に負けない立派なパンを売ようになってきたし、パン屋でよく一緒に売っているソ連製のバター、チーズなどもおいしい。

あまり海外に紹介されていないが、日本人の一部に熱狂的なファンがいるのがソイ（おこわ）である。南部のソイは豆などを炊き込んだものが多いが、北部では普通、モチ米だけ炊いたアツアツのに、豚の煮込み、サラミソーセージ、肉で作ったさつま揚げ風やソーセージ風の練り製品、肉でんぶ、ゆで卵を焼いたものなどのおかずをのせて食べる。油っこいものが好きな人にはこたえられない味である。

この他、米製品は実に多彩である。チャオ（カユ）、旧正月に食べるので有名なバインチュン（豚の肉とあぶら身、青豆などの入った底面が真四角のチマキ）、バインザイ（丸餅）などよく食べるし、その他、肉入り、青豆で作った甘いあん入りなど様々なチマキや餅がある。対照的に小麦食品は貧弱だが、肉まんや月餅などは店によって割合おいしいものもある。かつて華僑が多かった時代にはもっとおいしかったのだろう。

その他、ちょっとした食べ物、おやつとして、バインクオン（米の粉で作るお好み焼き）、バイントム（えびのかき揚げ）、バインゴイ（餃子風のもの）などもよく食べるし、チュンヴィットロン（ふ化寸前のあひるの卵）とか豚の腸、血など日本人には恐ろし気に感じられるものも、ベトナム人は精がつくと言ってよく食べている。

果物の路上での切売りも目立つ。バナナ、パパイヤ、パイナップル（塩と唐辛子をつけて食べる）などは一年中あるし、夏になるとミット（ジャックフルーツ）の甘い匂いがあちこちの歩道上に漂う。甘味屋も多く、バインチュオイ（薄切りバナナの揚げたもの）、バインチョイやバインチャイ（いずれも白玉団子風のもの）、バインザン（まん丸のドーナツ）、チェードーデン（ぜんざい。冬は熱く、夏は氷を入れて食べる）など、甘党の楽しみには事欠かない。夏の歩道上の、昼のアイスクャンデー売り、夜の砂糖きびジュース売り、冬の歩道上の焼きとうもろこし売りやふかしイモ売りなども、ハノイの風物詩である。

休憩時間や食後には、皆よくカフェーに行く。大昔のポップスやロック、ディスコ音楽がボリュームを上げた日本製ラジカセから鳴り響く中で、フランス式にこがした豆の濃厚なコーヒーに砂糖やコンデンスミルクをどかっと入れたやつを飲むのも、慣れると悪くない。カフェーには必ずベトナム名物ライムジュースやマンゴー、ヤシなどのジュースもあるし、近頃は結構まともなケーキやマドレーヌ、アイスクリームを食べさせるカフェーも出現している。

カフェーの他に「茶店」も至る所にあり、ベトナム茶（ウーロン茶に似ている）をおちょこほどの小さな湯呑みで何杯も飲みながら餅菓子を頬張るのも中々おいしい。総じてハノイでは、高級レストランやカフェーなどの「モダンな」場所はあまり感心しないが、夜の大衆食堂や茶店の薄暗い裸電球の下、あるいは黒々と静まりかえった並木の下歩道上に並べられた小さな木のベンチや風呂場の腰掛け風の低い椅子に座って、庶民の味を口に運んでいると、何とも言えぬ懐かしい気持ち、ハノイの悠久の歴史の中に身を置いているような感覚にとらわれる。目の前の、整った顔立ちとはアンバランスな口やかましきの陰に、どこか生活の疲れの見える店番のおばちゃんの姿に、ハイパーチュン（後一世紀、後漢の支配に抗した姉妹の民族英雄）や、米兵に銃を付きつけている女性民兵のイメージが重なる。ネクラなベトナム研究者の至福のひとつが過ぎてゆく。

（桃木至朗 大阪外国語大学講師）