

08 ハノイのクア 続き (pp.128 ~ 132)

塩味のクアについて話すと、ハノイにたくさんあるが、ブン・ジエウ（蟹スープの米麺）、ブン・チャー（焼き肉やつくねの米麺）、タン・クオン（五目麺）、ネム・チュア（揚げ春巻き）、ミエン・ルオン（ウナギの春雨スープ）にブン・オック（タニシの米麺）がある。それぞれ当然に独自の風味があって、店ごとにもまた独自のおいしさがある。

僕が一番好きなのはブン・オック売りの娘の店で、売り娘の店の料理を食べるのが好きなわけではない - 本当をいうと自分はタニシがとても怖い。 - しかし人がそれを食べるのを見るのが好きだ。娘のクアは、路地や道端で生活する市井の人々にかくべかざる物だから。人はどうして（新しい方法の）美味しいブンオックを食べに集まるのだろう。昼時か夜中に、芸妓の家や遊郭の娘達の前を歩き過ると、彼女たちが、一心不乱にそのクア食べる姿を見るだろう。酸っぱいオックの汁は、白粉の残った疲れ果てた顔にしわをつくらせ、辛い唐辛子は、しおれた唇からうめき声を出させ、時として恋情の涙より本当の涙を流させる。

オック売りの娘は、一方は鎚（つち）、もう一方は錐（きり）のある道具をもっている。軽く一たたきして、手を返せば、オックの身は全部簡単に取れて、どんぶりの中に落ちる。彼女は手早く貝の身を抜くのに忙しいが、人々がうまそうに食べるのを見ると、彼女も食べたくなるのだと、私に打ち明けた。

ジエウ・クア（蟹スープの米麺）とタン・クオンのブンの店も、元はご婦人の専門の店だ。（しかし深遠な真理が検証される、どのクアもいつでも人気がある。それは2つの理由のためで、1つはご婦人達は家の仕事をやるので、いつもお金があること、そして、民謡 ところわざ に謡われるように、ご婦人たちはクアを食べることになっているからだ）。不思議なことに、自分の家で作る物は、奥さんが料理が上手でも、振り売りの店で食べる物ほどうまく感じない。特にタンとジエウの2つがそうだ。なぜなのか、誰か第3の真理を見つけてもらえないだろうか。

ミエン・ルオンは陰虚を直す（精が付く）食物だと多くの人がある。男性達は信じないが、女性達はそう信じ切っている。そのため、多くの夫はウナギを食べるのは好きでないだろうが、細君は無理に食べさせようとする。支払いは細君がするけれど。夫婦の愛情は、時々、ミエン・ルオンの多い少ないで測れるのだ。

さて、ブン料理の要点をほとんど話したのに、私は忘れていた。重要な、ハノイ36通りの一番特別なブンのことについて話さないでいた。それはブンチャーだ。

そうだ、このクアは南部六省道、北部六省道（つまりベトナム中）どこにでもあるが、首都にあるものほどおいしいものはない。それは、誰もが、少なくとも食通達は、このように認めざるを得ない。田舎に住む文章好きのある人が、ある日風呂敷包みを持って、ハノイに上京する、このような二行詩を即興で詠んだ、チャー（つくね）を焼くにおいを嗅いだときに。

昇龍（タンロン）の地に千年万物

ブンチャーはここにあり

しかし、その感動ももっともだ。夕暮れに座っているとき、腹が減って、チャーのいいにおいの煙がただよってこれば、貴方は簡単に詩人になるだろう。青い煙は山の中腹の霧のように渦巻き、チャーの油滴は赤い炭のうえでジュージュー音をたてる。まるで吐息の声のように。そしてうちわを静かに仰ぐ音は、まるで揺れる木の枝のようだ。ブンチャーというものは、魂の魅惑、そうでなければ胃袋の魅惑と呼ぶのにふさわしい魅力が多くある。

素材はとても平凡でとても単純なのに、どうしてこのような独特の味を生み出せるのだろうか。誰がブンチャーを最初に考え出したのか。その人は私たちの感謝と尊敬を受けるのに値する、文学作品を造りだした人以上に…。その人は、たぶん、この（文学者）よりもっと人類のためになっている。残念なことに、その才子の名は失われて、「食為道」の名士の金字の名簿には列記されていない。

ブンチャーのためのブンは、細く柔らかで層になって巻いてあり、普通のブンとはちがう。チャーは三枚肉でなければならず、青い竹の串 を使って焼いてこそおいしい。いったいなぜ、ブンチャーの店のつけ汁はこんなにうまいのか。たぶん店は適切なヌオックマムを使っていて、つまり酸っぱすぎないので、美味になるのではないか。そのつけ汁にチャイン（レモンの一種）を数滴加えればすばらしく、ブン、野菜、チャーすべてに汁がよくからみ、家庭のつけ汁のように塩辛くなく強烈でもない。

しかし、ハノイのブンチャーが特別なのは、多分ラン地区のザウフン（ウォーターミント）のためだろう。ランハのザウフンだけがフン（ウォーターミント）の香りがして、他の土地に植えかえると、早晚バックハ（ペパーミント）の香りに変わってしまう。 - ここまで記してきて、私は思い出した。ツーモー さんが、いつも友達を食事に招いて、いつも自慢するのは、自分がフン（ウォーターミント）の茂みに隠遁していることだった。 - それで、ブンチャーはハノイのブンチャーであるべきで、そうこそ食通のための完璧な味となる。そして、ハンプオン通り のバックマ殿 の前で、昔からのずっと座っているブンチャーの店のおばさんこそ、おいしいブンのおばさんでなくてはならない。（当然ながら、通りにある多くの店も美味しさでは劣らない、まだ有名になっていないだけである。）

民謡 (ca dao)

ことわざ (tục ngữ tục ngữ)

タンロン (昇竜) ハノイのこと

食為道 thực vi đạo 食を以て道となすの意味

青い竹の串 チャー (つくね) をはさんで焼く串

ラン村のザウフン ミントの一種、ウォーターミント

ミントは交雑しやすいためと思われる

ツー・モー (Tú Mỡ) 詩人 (1900 - 1976)

ハンブオン通り Hàng Buồm 帆布通り

バックマ殿 đến Bạch Mã



09 フォー追記

フォーについて述べて、私は、この特別なクァーにおける最近の変化に言及するのを忘れていた。変化は進歩であると見なして、古いフォーを捨てて、フォーガー〔鳥フォー〕の味にした人がいる。しかし、その改革は歓迎されなかったようだ。

ほかに、もっとおとなし香辛料を変えただけの人もある。ある人はフンリウを加え（1928年ごろのモイ通りのフォーの振り売りのように）、ある人はゴマ油や豆腐を加えた。彼らはこれを改良フォーと名付けた。フォーの改革であるかのごとく。

しかし、本当のフォーというものは、トゥオンやチェオのようなものだ。トゥオンやチェオの古典はそのままにしておいてこそ面白く、改良を加えればだめになる。改革を求めるなら、味はそのままにして、作り方をより精緻にする。中身と外形は旧来のままであるが、精神は鋭さを増していく。

この記事の作者は伝統のフォーに忠実である。昔からの正調を守っているトゥオンやチェオを愛好するように。

フンリウ húng liú 〔香草や肉桂の皮などを混ぜた粉〕

チェオ 古典的な村芝居 北部が中心

トゥオン 中国から伝わった古典劇 中部が中心

1 0 補足(pp.133 ~ 134)

私がブン料理について述べた記事に終止符を打とうとしていた時、ある婦人 - まちがいないある美食家 - が来てこう責めた。「あなたはブン料理についておっしゃっているのに、ブンブン〔カレー味のブン〕 について述べるのを無視しているのは、全く不公平です。ブンブンはとても美味しい上に、とてもベトナムらしいクアですから。」

私は同感を表明し、急いでこの欠けている場所を補うことにする。ブン好きのご婦人方の心を裏切らないために、また、朝早くから熱いブンの鍋を担いで街を売り歩く、女性たちの働きを裏切らないために。私は今でもはっきりと舌の上に思いだす。ゾックソンハ〔蓮芋の茎〕の数切れの、軽く身震いするようなしびれや、少しむずがゆく強い甘さを。この野菜はなんとブンと合うのだろう！まるでブンを作るために天が生み出したかのようだ。そして穏やかな調和はここになければならない。1つの文学作品の中も、上手に煮られるブンの鍋の中のようだ。

ゾックムン（ソンハ）は元来は芋に似ているが、葉は大きく、球根は小さくて卵のように丸く、茹でて食べても美味しい。茎は皮をむいて刻み、とろとろになるまで丁寧に煮る。あばら肉を数切れ、おいしい煮汁を作るために。ウコンを少し、夏の日夕焼けの黄金色に染めるために。更にいくつかの赤いトマト、宝石のようにつやつやと澄んだ色の四角に切ったパパイヤを二、三切れを加える。ブンチャンバット（白く太めのブン）の麺を入れるその段階は、まるで遠くへだたった食材をつなげる紐帯（ちゅうたい）のように、人類の美食が瞬時に近づく。というわけで、ブンの碗は、音楽作品の音色のように、どれだけたくさんの味が混ざりあっているかわからない。もし貴殿がもっと辛いのを好まれるなら、唐辛子 を数切れで、インドの地の珍しい味の深い色あいと、強烈な熱さを十分に得られるだろう。

ブンブン〔カレー味のブン〕 Bún bung bung は大きな鍋、とろ火で煮るの意味

ゾックソンハ（ゾックムン、ソンハ） đọc son hà Cây son hà (cây mùng) 蓮芋の茎（蓮芋）

ウコン Nghệ ベトナム料理で多く使う

ブンバット Bún vắt 太めのブン

オッチーティエン Ót chi thiên 小さくて辛みが強い唐辛子