

06 ハノイのクアー QUÀ HÀ NỘI (p117)

ハノイのクアーは昔も今も、美味しさと上品さで有名だ。田舎では、ほんの少しの「ハノイのクアー」が待ち望まれる物であり、送り主の心づくしを表す。子どもたちが法事の日に持って来て、父母に差し上げる。母親が街に出た折には、子どもに買って帰る。また国家の仕事に出かけている夫が、休日に新妻に買って贈る。たくさんの真心が、都会からの小さな贈り物に託され、クアーは、三十六番通りの美味しく洗練された味を、至る所にもたらしめている。

クアーの振り売り Hàng Quà Rong (pp117-127)

ハノイの人々は、いつの日でも食べているのに、普段は食について気にしていない。もし、我々が小さな省に少しの間滞在したり、あるいはハイフォンやナムディンに出かければ、ハノイのクアーがどれ程美味しいのかが、はじめてわかる。たとえばブンチャー（ハノイ名物のつくねや焼き肉をビーフンにのせた料理）でも、野菜にせよブンにせよ、ハノイのブンチャーが、なぜ美味しく味わいが深いのだろう。美味しさはその匂いから始まり、ヌックチャム（魚醬とレモン汁のつけ汁）でいっそう深まる。

一日の内でクアーの店が営業してない時はない。それぞれの時間に異なるクアーがあり（クアーを食べることは、一つの芸術である）ふさわしい時間と売り手を選んで食べる、これこそが食通である。

朝まだき、パンを売る呼び声が広がり、ほうきで道を掃く音とまざりあう。それは朝早く働く職人のクアーである。そして、あちこちの通りに「熱々のバインザン（揚げだんご）一個半スー、二個スー」という子どもの呼び声がする。固くて味の無いバインザンは、まったくハノイのクアーの評判を落としている。利を漁ろうとする店が、まだ人々が起きたばかりの内に、強引にバインザンを食べさせようとしているのだ。

さて、こちらこそが正当なクアーである。バインクオン（ワントンのような米粉の皮）は豚の脂のつくねといっしょに、あるいは揚げ豆腐とともに食べる。そして、タインチ 1 のバインクオンは紙のように薄く、絹のように透き通っている。きめ細やかでなめらかな粉の香りのいい皮のためだ（*vị* を *vì* ととる）。バインチャイ（米粉のだんご 通常緑豆あん）はあっさりしていて、バインマン（葱油をあんにした米粉のだんご）は、少しの葱油のため濃厚だ。タインチのバインクオンの売り子は、頭上に平ざるや籠を載せ、三々五々と 2、ローロン 2 の方からハノイ市内に、足取り軽くしなやかにやってくる。

暑い季節になれば、ソイ（おこわ）とチャオ（おかゆ）だ。チャオホア（おかゆ）は、香

米のよい香りが、ソイ（おこわ）はもち米の濃厚な香りがする。豆のソイ、落花生のソイ、胡麻油とココナツのソイ。ああ、胡麻油のソイは、小さくつまむたびに、油があって芳しい。しかも値段はいくらもしない。一、二スーほど食べれば充分だ。寒い季節には温かいソイ、もやのように湯気が立って、食べれば体は温まるし腹もふくれる。

そして、煮たトウモロコシの椀の中に、油で炒めた葱を入れることを考えた人がいた。揚げ葱のよい香り、油のたれがかかったぷっくりしたトウモロコシの粒...。ゴープン（ソイルア 肉そぼろをのせたとうもろこしのおこわ）は、美味しい店はいくつもあるが、最も美味しく、かつ味わい深いものを食べさせてくれるとなると、イエソフの老婆のゴープンである。毎朝、彼女は郊外から決まった道をたどってやって来て、二十年以上もたち、彼女のゴープンが食べたい家は人を外に立たせ待っている。彼女は頭上にとうもろこしの籠を載せ、手を綿の上着に入れて、人間の声でないような、一種特別な不思議な声を張り上げる。「エエエ... エク」「エッ、、エエク...」と。

市場に買い物に行く奥さんも娘さん、布やキンマ等を売り娘たちは、-彼女たちは安くて美味くて、しかも腹持ちのよいクア-の愛好者で、口うるさく美食家で批評する。-あるクア、籠2つをもってたるみのない、あだっばいコムナム（おにぎり）売りの娘のクアをひいきにしていた。このクアは、クアから天秤棒までも、きれいで清潔だったし、クア売りの娘も、髪を整え、茶色の服は新しく、ズボンは粗く織った絹で、売り娘もまた美味しそうに見えた。彼女のコムナムのように。

コムナムは色々な長さ握られ、大小あって、蠅や蚊をよけるために純白の布をかぶせたまま、籠に盛られていた。それを切る包丁は水のように光り、刃先は氷砂糖のようだった。コムナムは切り分けられ、娘は入念に外側の皮を取り除き、さらに食べられるように小さく、四角く長く切って、皿の上に並べる。「あなた、何と一緒に召しあがりますか。チャー（つくね）ですか、柔らかいゾールア（ソーセージ）ですか。」

客の娘たちは口に入れたり、少しずつ噛んだりしながら、のんびりと売り娘に話しかける。天秤棒を担いで、だんなを養い子どもを養う。やらなければならないことはたくさんある。運命か知らないがどうともならない。

妊娠して異食症になった婦人や、変わった味 - そして毒をも - 好きな人には、ティエットカイン（豚の血の煮ごり）やロンロン（豚の臓物）がある。大きな盆に、赤いティエットカインの椀、カールした白いココナツの繊維質の実とがいっぱいにのり、新鮮なバジルの葉の青い点々。それなのに、一気に二杯、三杯と、彼らはとてもうまそうに食べる。それから豚の食道（軟骨）と腸詰、ホルモン（小腸）とハツ（心臓）の皿を追加する。食べ終わって口をぬぐい、立ち上って、ゆっくりと町へと歩いていく。

* * *

街に出て食べるのに、白い半そでシャツに、黒チョッキ、髪をきれいに分けたフォーの売り子のフォーに並ぶものがあるだろうか。熱い湯がたぎる鍋から、よい香りが通りにただよう。もし美味しいフォー売りなら、- ハノイ中でたくさんはいないが -、水は澄んでうまいものを使い、麺は柔らかくいが崩れることがなく、ばら肉はほぐれやすく固くなく、チャイン、唐辛子、玉葱は十分入っている。これ以上おいしいフォーがあるだろうか。一杯目を食べても、またすぐに二杯目を食べたい。そして、フォーの売り子は、重たい天秤棒を担いで売り歩くこともなく、ただ1か所に留まって、一日に二担ぎ分を楽に売る。街の商店の人々は、覚えやすいあだ名で呼ぶために、フォーの売り子の特徴を見つける。ハゲのフォー売り、ベレー帽のフォー売り、フェルト帽のフォー売り、ノッポのフォー売りなど、そうして小僧に他の店のを買わないように「食べられなかったらお仕置きだ」と言いつける。

フォーはハノイにとって特別なクアの一つである。ハノイにしかないわけではないが、しかし、やはりハノイでこそ美味しい。それは、すべての階層の人、特に勤め人や職人の1日中のクアである。人々は朝にフォーを食べ、昼にフォーを食べ、そして夜にフォーを食べる。

天秤棒の振り売りのフォーは独特の味を持っていて、店を出すフォーとは違う。ハノイで名の通った振り売りは、人々からこう名付けられ、覚えられている。ガー（駅）通り、ハンコット（竹囲い通り）、オークアンチュン通り、クアバック（北門）通りなどと。

現在フォー職人の世界では、若い才能が台頭しつつあり、これに反して上記の昔からの店は「名を記すにふさわしい味」を保ってはいられなくなるだろう。誰かフォーの食べ歩きを一度してみたらどうだろう。ハノイの味巡りをすれば、確かに、塩味、渋味、酸味、辛味たくさんあるだろう。

ところで、ある非常に美味しいフォーの店があるが、誰も思いつかないし、誰も知らない。それは病院の中のフォー売りだ。その病院には、元々、木陰に作られた購買所でクアやバインを売る婦人がいた。その販売権は、婦人の家だけの権利で、病院が建てられたときからのものだった。婦人は信心深い人で、その特別な立場にもかかわらず、人に高い値を強いることなく、かなり利益を得ている。売っているどの食べ物も美味しく、値段も手ごろだ。しかし彼女のフォーは絶品で、婦人の二人の娘が作る、どんぶりにたっぷりとうまうできたフォーは、見るからに食欲をそそる。汁は透き通っていて、いつもやけどしように熱く、湯気がゆらゆらと立っている。新鮮な香菜、胡椒、刺激的なチャインのしずく、さらにカークオン 3を少したらずと、不思議な香りが軽やかに漂う。また各人が望むよう、店は気を配って、誰か牛のばら肉が食べたければあるし、赤身の肉が食べたければあるし、赤身と脂身を

半々でも用意がしてある。

毎朝六時から七時まで、- 時間外はフォーは売り切れるので、この時間帯だけ - フォーの鍋を取り囲んで、人々が三々五々集まるのが見られる。男性や女性の患者、守衛に医師や看護師、それに薬学科の学生までも。美味しい物を賞味することに人々の気持ちは1つになって、フォーの食べ方は、敬うべき芸術の域にまで高まっている。

* * *

フォーのような塩味の汁物とともに、ハノイでは他にも小麦粉でできた麺類とワンタンがある。この二品は間違いなく中国人の料理だから、中国人が作ったならもっと美味しい。彼らが他の色々な料理を美味しく作るように。

ベトナム人の思いは違っていて、売り物は安くて量もたっぷりなのが良く、客を魅了させることに興味があり、品質のよしあしには関心がない。だから、我が同胞のワンタンのどんぶりには、香草やチャーシューがいっぱいで、時には豚の腸詰の数切れ、八等分したアヒルの卵までも入っていたりする。ワンタンもは粉をとっても多くして作り、もっと大きく見えるように大ざっぱにこね、その中身の餡は堅くて小さい。なぜなら、わずかな肉は郊外のもぐりの肉屋が安く売りつけるときに、安く買ったすじ肉だからだ。汁も大雨の後の沼のようにあふれているが、味は水草のように薄い。それでも全部で五スーで売る。商売繁盛まちがない。

しかしだめだ、ハノイの人々は舌が肥えてて、そんなことで目をくらますことはむずかしい。たぶん、売り子が、夜の娘が下駄で行くような音と拍子木を打ち鳴らす音から、この名が来ていると思っている、スックタックという食べ物がある。しかし、本当は中国語の食得(トゥックタック)から来ている言葉だ。食得とは、食べ得るということで、クアーはただ食べられることだけが肝腎で、美味しく食べることは本質ではないということになる。

私はこのクアーに関する、ある意義深い話を思い出す。これは同朋への教訓ともなるだろう。

ベトナム人の売り子たちが、肩に天秤棒がくいこみ痛んでも、街の至る所で振り売りをし、声を上げて一日にいくつも売れなかった時に、突然、ある日、狭い上に人が多いハノイのある通りに、一人の風変わりな華僑が店を開いた。彼もまたワンタン麺一杯を五スーで売ったのだが、麺のどんぶりには本当に麺しかなく、ワンタンのどんぶりにはワンタンが十五個は入っていた。しかし汁は澄んでいて美味しく、麺は塩味が利き、やわらかく、ワンタンはなめらかな皮で、一つずつにエビが一匹ずつ入っていて、いくら食べても、おいしく飽きなかった。

売り子の彼は、どこかに天秤棒を担いで売りに行く必要もなければ、どんぶりも必要もな

い。食べたい人は店に来て食べ、買いたい人はどんぶりをもってきて買い、また、家人が持って帰るので、彼は階段を上らなくてもいい。彼はこのように強気な商売をしたので、人々は彼の尊大で横柄な態度に腹を立て、彼のクアアが他の店より値段が高いと不平を言ったが、味はよかったので、相変わらず彼の所で買わざるを得なかった。買いに来る人は日毎に増え、彼の一棹分では足りず、二棹分作らなければならず、三棹分、四棹分、五、六となっていく。彼のワンタンは一棹ごとに、1人の売り子を毎月五ドンで雇った。この売り子たちはごまかす方法を考えた。彼の売るどんぶり一杯は麺が三束だが、売り子たちは一束減らし、十五個のワンタンは十二個に減らした。

そうしても、彼の思惑通り相変わらず飛ぶように売れた。一棹あたり一日に少なくとも三ドンの儲けがあった。六棹だと十八ドンの儲けで、これが一ヶ月だと五百ドン以上の儲けになる。彼はハイフォンからハノイにやって来て、六ヶ月で当たり前のように金持ちになった。

こうしてわかったことは、利益がなく、私達が下賤と思う仕事は、他の無数の職業より早く人を金持ちにすることだ。売る食物が値段に相応しければ、買い手をだましてはいけなし、おいしいものなら人は食べる。値段など問題にしない。これは商売における単純な事実なのだが、残念なことに我が同胞の多くの商人はそのことを知らないか、あるいは粗悪な物を安く売ったり、買い手をだまして悦に入ったりする。

私は言い終えていなかったが、先に述べたワンタン売りの華僑について、もしそのまま振り売りを続けていれば問題はなかつたろう。金を掴むと、彼は料理店のご主人になろうとして、マーマイの方に高楼（大きくて立派な店）を開いた。これは何らとがめることではない。が、彼はまた、賭博場で他の主人たちのまねをしようとして、フォンタン賭博をして負けた。三ヵ月後には破産した。

しかし、これは彼についてのことであり、彼の店のことではない。商売方法は我々が見習うべき価値を持っている。

破産して、徒手空拳で故郷に戻り、彼は天秤棒を担いでワンタンの呼び売りに戻った。口元に以前のような笑みを浮かべて、相変わらず呼び声をあげて。それは我々が一層見習うべき、かがみである。

- 1 タインチ ハノイ市南西部に属す Huyện (県)
- 2 もとは「tùm năm bảy」 tùm năm tùm bảy 5人ずつ7人ずつという意味
- 2 ロロン バックマイ通りに続く小路
- 3 カークオン 香辛料 タガメ (虫) から抽出される