

砂名の ベトナムに乾杯

第14回 テトはいつもホーチミンで過ごす

ここ5年間、テト(旧正月)はずっとホーチミンから出ずに過ごしている。テトの時期は航空運賃がバカ高くなるため、一時帰国も旅行もテト期を外すようにしている。

ホーチミンで初めてテトを迎えた2016年は、今よりもっと街の中が静まり返っていた。店はどこもシャッターを閉め、バイクも車もない。レタントン通りなど目をつむっても渡れるほどだ。排気ガスはなく、蒼く澄み切ったホーチミンの空は、まるでカリフォルニアの青い空だ。

サービスアパートメントでは、メイドさんが2~3日前からソワソワと荷造りを始め、当日は持ちきれないほどの手土産とともにさっさと消え、アパートは静まり返る。居残り組の住人の洗濯や掃除は、大家さんの奥様がやっていた。ご自宅ではメイドさんに家事をまかせっきりにしていらっしゃるのだろう。アイロン掛けの手つきがおぼつかない。次の年、大家さんご夫妻は家を新築するためアパートの一階に一時的に引っ越して来られた。アパートの最上階の祭壇にご先祖様の遺影を祀り、花を飾り、お料理を供え、お光を上げておられた。親戚やお孫さんたちが次々と訪ねて来られて賑やかだった。居残り組の私に、ベトナムの代表的な正月料理、もち米に青豆や豚のひき肉を入れて葉で包んで蒸す「バインチュン(北部)」や「バインテト(南部)」、ハムなどくださる。

しかし一週間近く休みがあるので頂きものだけでは食べてゆけない。飲食店や



ベトナムの正月料理の定番。北は四角(写真)だが南は筒型。切るのに刃物を使うと餅がくっついて、にっちもさっちもいなくなる。結んでいる紐を使うと上手に切り分けられる。

スーパーもみな閉まっている。頼みの網はレタントン通りのサイゴンスカイガーデン1階「ファミリーマート」だけ。それも一週間入荷がなく、まずパンから売り切れてゆく。続いて惣菜系、野菜、肉、冷凍食品、そしてついにカップ麺、インスタント麺の棚が空っぽになったときは驚いた。しかしさすがにファミリーマートは商売熱心だ。翌年ぐらいから在庫を補填するようになり、去年は、テト明けにはどの棚もびっしり商品で埋まっていた。

グエンフエ通りでは干支のオブジェやイルミネーション、花や盆栽で飾られ、飲食店、雑貨店、本屋などの露店商で賑わっている。新年0時から15分間だけ打ち上げられる花火が目当ての人も多い。昨今はランドマーク81の屋上からの花火も加わり、新年の花火イベントはさらにゴージャスになった。

この時期、観光客も多い。テトに数日

間だけ営業する弊社にも、日本から、ベトナムの他の地域からの日本人観光客、居残り組のお客様らがお見えになる。みなさま「どこもお店が閉まっている」とボヤキながら、レタントン境界に足をお運びになる。

一度、中部の片田舎からいらした日本人駐在員の方たちが観光に来られた。普段は山の中で作業をしていらして、ホーチミンの発展度、都会度に興奮気味だった。

「だって僕たちは会社の懇親会で、串に刺したコオロギの丸焼きを『はいっ』って渡されるんですよ」

日本ではそんな発展の格差はさすがにもうないが、ベトナムではまだまだ都心部と地方では、発展の格差がずいぶんあるのだなと感じたエピソードだった。

今年は未曾有の、出たくてもどこにも海外には行けないテトとなるが。いかが過ごされるであろうか。弊社【蔵 KURA】は休まず営業する。



月森砂名(つきもりさな)

奈良県出身。同志社大学卒業。2015年、ベトナム初の角打ち【日本酒で乾杯!】に続き、2020年、Pham Viet Chanhにて日本酒専門の「角打ちのある酒屋」【蔵 KURA】をオープン。経営に携わる。東京で舞台撮影や制作の仕事をする傍ら、作家活動を行う。2009年よりNPO法人Layer Boxにて、日本の伝統文化について、大学、高校、専門学校とともに、PV、3D、CGなどのコンテンツ制作および世界発信を行う。