

砂名の ベトナムに乾杯

第19回 さまざまな美味しいベトナム料理との出会い

ベトナム料理はASEANの中でも特に、日本人の好みに合うと言われている。酒と食との出会いを求める私にとっては、週刊VetterでB級グルメの取材をさせていただいたことは、またとない良い機会だった。自炊の習慣があまりないベトナムでは、屋台やエアコンの利いていないオープン店で、毎日三食を食べる人たちが多く、そんな店はごまんとあるが、Vetterのベトナム人スタッフが、どの店で、何を注文すべきか指定してきた。住所もちゃんと記載されているのだが、ベトナムの地理は分かりづらく、タクシードライバーでさえ知らないことが多かった。30分ぐらい同じところをぐるぐる回って探してくれた親切なドライバーもいた。彼らにすればメーターが上がって良いお客さんかも知れない。だがイライラして、とにかくここで降りてくれ！と声を荒げるドライバーもいた。結局探し切れず担当者に電話をすると、「もう店がなくなったかも」「移動したのかも」「夜しか開いてないのかも」と、まるで罰ゲームのようだったが、面白かった。

さてやっと辿り着いたものの、ほとんどがベトナム語オンリーのメニューである。編集部からの「これを食べて来い」という指示書を見せて注文する。何やら店の人が集まって来てやいのやいの言っている。「OK、OK」と適当に返事すると、ドンドンと皿が並ぶ。なるほど、食べきれないよと言っていたのか。マンベード。そのまま残り物を袋に詰めるだけかと思いきや、



ベトナム市場の近くの【DONG NHAN COM BA CA】、ベトナムのおばんざいの店。30種類以上のお惣菜を指差オーダーで注文。ごはん、スープは2種類から選べる。

香草類は倍返しになっていた。

ベトナムで代表的な食べ物と言えば米粉麺の「フォー」だが、それ以外にも多くの麺類がある。押し出し麺の「ブン」。タピオカ麺の「バンカン」。サトウキビで着色した、きしめん状の米粉麺「バンダー」。中華麺のような「ミー」。蟹スープと生トマトの酸味が特徴の「ブンリュウクア」。ハイフォン名物、田ガニをすり潰したスープの「バンダークア」(ドンコイ通【BANH DA CUA Di Ly】がおすすめ)。「ブンリュウクア」に入っている豚の血で固めたゼリーも、B級グルメの取材がなければ食べなかったかも知れない。

ソフトシェルクラブの【Quan94 goc】は、日本からの友だちを必ず案内する店である。スイーツのチェ【Che Nam Bo】やシントーの【FIVE BOYS NUMBER ONE】もおすすめ。

バインミーに、とろとろ卵や牛肉、野菜、ミートパテ、ミートボール、チーズが、熱々の鉄板(スキレット)で出て来る【BANH MI CHAO 176】では8万VNDで食べられる。

【Huynh Hoa Bakery】は夕方から開くテイクアウトの店で、全部乗せが5万VNDとバインミーには高めだが、行列が絶えない。18種類のこん盛り香草とチャーシューを、乾燥ライスペーパーで巻くタイニン省名物「Banh Trang Thit Bap Thit Dui」が美味しい店、【Hoang Ty】。ニャチャン名物「Co Suong Cho Dam」は、炭火焼きつくね、香草、野菜を乾燥ライスペーパーで巻く。蒸したモチ米に、いりこに似た小魚の佃煮を乗せた「Xoi Ca Kho Nha Trang」は絶品だ。他にもフーティウ、鶏ごはん、貝料理、ミートパイ、ドーナツ風揚げ物、ニントゥアン省名物「Banh Can」、クイニョン省名物、フエ料理、チョロンの水餃子、ブンタウのシャコと蟹、アイスバーなど。

2016年11月から2019年2月まで36店舗の取材を行った。すでに閉店になってしまった店もあるが、コロナ後も、どうか営業していて欲しいと願ってやまない。



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。