

ベトナム（ホーチミン）レポート

日程：2009年7月14日～16日

今年2回目のホーチミン。

今回は食だけでなく、私なりのホーチミンの過ごし方をお勧めしたいと思う。

7月14日

朝5時起きでシンガポールを出発し、9時頃ベトナム着。

統一会堂を見ながら朝ご飯探しをする。



やはりサンドウィッチ「バイン・ミー」が食べたい。

日本のバゲットとは違い、外はパリパリだが、歯茎に刺さるほど固くない。このパンに、ハム、なます、レバーペースト、チーズなどを挟んでヌクナムをかけて食べる。おいしい！

ちなみに、一番右の写真は最近人気のバイン・ミーの具。ケバブのように豚肉と野菜と一緒にバーベキューソース味で焼いてあるこれをパンにはさんでチリソースとマヨネーズで食べる、温かいサンドウィッチ。これもおいしい！



チャイナタウンにあるビンタイ市場。

ここで生地を買う。なんで生地かというと、ベトナムの女性が着ている上下お揃いの服をオーダーするため。家着やパジャマにいいなど。暑い中物色中。

2m50 cmくらい買えば一着作れるそう。ちなみに値段 400 円也。

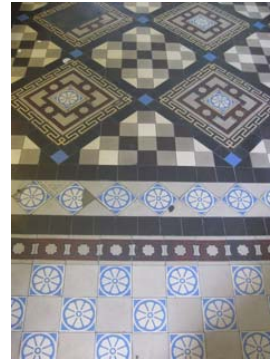


生地だけでなく、金物も物色。

ついでに麺を食べる。バナナの花を刻んだサラダと一緒に食べる。ベトナム料理は野菜がたくさんとれるからいくら食べても罪悪感がない。ついでにチャーも。チャーはベトナムではおなじみのデザート。私は温かいココナッツミルクとイモのチャーをセレクト。



途中、友人に手紙を出すため、郵便局へ立ち寄る。



温かい国ばかりの滞在だったが、どの建物も冷房がすごい。

そして雨期なので天候が不安定なため、少し体調を崩してしまった。

早めの夕食を取って、ホテルで休養を取ることにした。

そんな私が選んだのは、滋養強壮！ という感じのするヤギ鍋。

野菜、練り物、麺、そして、ヤギ肉とヤギの脳みそ！脳みそは白子のような食感。濃厚でとてもおいしい。漢方の調味料で、次の日は回復していることを願いつつ、ペロりと全部平らげた。

ちなみにこちらのシステムだが、鍋を 1 セットオーダーしたら、とりあえずいろんなものが食卓に並ぶ。手をつけなかったものは勘定されない。おしぼりもそのうちのひとつ。



7月15日

朝から料理教室に参加。

日本人の旦那様がいらっしゃるベトナム人女性が先生。

メニューは鶏のフォー、豚の酸っぱいスープ、生春巻き。

化学調味料を多く使うベトナム料理だが、この先生は一切使わない。ちなみに、ベトナムでは家でご飯を作ることは滅多にないのだとか。外でお総菜を買ったり外食したりする人が多いのだそう。

生春巻きは日本でも作っていたが、今回先生に紹介してもらったのは、ものすごく薄い皮。水で戻さず、いきなり野菜を巻くと、野菜の水分でちょうどいい柔らかさになる。これはいい。フォーも、丁寧にとったスープが、風邪気味の私の体を暖めてくれる。今度、クッキングデモンストレーションでやってみたいと思う。

豚の酸っぱいスープは酢が入っているのかと思ったら、意外にもスターフルーツの酸味だった。楽しいレッスンだったが、時間がかかるため、スープを一から作れなかったのが少々残念だった。



レッスンの後はずっと行きたかったチェー専門店へ。

ココナッツミルクが入っているチェーは、五目チェー。コーン、タピオカ、豆が入っている温かいチェー。右は豆とバナナ。どれもおいしい。

この店はオープンエアになっていて、上から植物が吊るされていて雰囲気がいい。地元の人のデートスポットのようだ。



おやつ後は、前日買った生地で服を仕立てに行った。

自分で絵を書いて、デザインを指示。それに沿って採寸。

仕立て代は 1500 円くらい。2 着オーダーした。仕上がりは次の日の夕方。早い！



出来たばかりのデパートを探検。

これは LOTTE だから韓国系のデパートかな。

雨が振ったときに、みんなが着ていた雨合羽を購入。バイクや自転車の前にたらして、完全に雨水をシャットアウト。しかも、前側は透明になっていて、ライトの光が差し込むようになっている。これはいいお土産になった。



夕食はお気に入りのレストラン HOANG YEN へ。

好物は豚肉料理とハマグリとディルのスープ、厚揚げのレモンガラスがけ、焼きナス。

この店の料理は本当に素朴でおいしい。私もよく参考にさせてもらっている。早速次のレシピ本で紹介したいと思う。



7月16日

朝ご飯を食べに、前回食べに行った牛肉のフォーの屋台に行った。

すると、おかみさんが私の事を覚えていてくれて、笑顔で迎えてくれた。

たくさんのハーブを千切って朝から汗をかきまくって完食。



昼ご飯も、前回行って感動したアヒル粥。柔らかく蒸されたあひる、サラダ、アヒルのスープで作ったお粥と一緒に食べる。これはいつ食べても感動。



最終日はわりと余裕があるので動物園に行ってみた。のではなく、おなかがいっぱいすぎて何も食べられず、無理矢理散歩を試してみたのである。

大人になると、なかなか行くことがないのだが、これが面白い。



ベトナムの夜も終わりに近づいてきた。

以前から狙っていたフレンチカフェ。The Refinery へ。フランス人がオーナーなので、フランス人観光客が多く、雰囲気がいい。スタッフ全員英語が話せるので、コミュニケーションもばっちり。ハッピーアワーを狙って、ワインを飲んだ。ここで食事をしてよかったのだが、ベトナム最後の食事をフレンチにするというのも違う気がしたのでドリンクのみ。次回はゆっくり食事も楽しみたい。



ベトナム最後の食事は大人気のお店「quan an ngon」へ。

ここは、大きな屋台村みたいな雰囲気だが、テーブルでオーダーすると、周りで作られたものが運ばれてくる。その時間約 5 分。どれも作り立てでおいしい。活気があるので雰囲気も手伝って、最後のベトナム料理を堪能する事ができた。

