

粉好きの系譜 第 5 回

モチコメとパンの融合

では、小麦は粉にする以外食べ方はないのか。そんなことはなさそうだ。小麦はビールの原料としても使われる。「小麦ビール」では、発芽させた小麦の「麦芽」を使うが、このとき小麦は粒のままの小麦が使われる。ひき割りにした小麦の種子はオートミールのようにして煮て食べることもあるし、モンゴルでは小麦の種子を発酵させた食べ物もあるという。

「麦」という字のつく他の穀類でも、粉にすることをしないことがある。大麦には、裸麦と皮麦（皮麦だけを大麦とよぶこともある）の区別があるが、どちらも種子のまま食べるか調理することが多い。裸麦は、押し麦にして利用する。これをご飯に混ぜたのが「麦飯」だ。それは味噌の原料にもなる。麦茶は皮麦を炒って煎じたものだ。「はったい粉」とか「麦焦がし」と呼ばれるのは、炒った種子を粉にしたもの。蕎麦は、麦の字はつくものの狭い意味での穀類ではないが、その実を粉に挽いて麺の「そば」にすることもあれば粒のまま調理されることもある。こうしてみると、やはり、粉にするか否かはたぶん文化的な問題なのだろう。「白がないから小麦はなかった」と考えるのは、少し早計かもしれない。

コメも、粉にして食べることも少なくない。コメ粉の団子は、年配の方なら子どものころによく食べた経験をお持ちだろう。コメの粉を溶いて薄く延ばして乾かしたもの（リスパー）は、ベトナムでは「なま春巻」を巻くのに欠かせない。また熱帯には、太さや食感の異なるコメの麺がある。

変り種は、インドシナの小国ラオスのモチコメ入りのパンだ。フランスの植民地であったラオスでは今も、フランスパンに似た、外がぱりっと硬く中がふわふわのパンが好まれる。その内側のしっとり感がなんとも美味で、そのわけを尋ねてみたところ、モチコメの粉を混ぜて焼いているとのことだった。モチ文化の国では、モチコメとパンという「水と油」をものに見事に融合させている。