

酒めん肴 18

ココヤシの砂糖

カンボジアに行ってきた。内戦終了後には都市の近くでさえ多数の地雷が残り、治安も悪く、滞在中は常にひやひやしていた。ちょっと田舎を歩くときは、ガイド氏からは自転車やバイクの轍の上を歩けと言われた。そうすれば地雷を踏まずにすむ、ということだった。最近は何の復興も目覚ましく、国中どこでも気楽に旅ができるようになった。

アンコール遺跡のあるシェムレアプから北のほうに車を進めていたとき、路傍に簡単な屋台がいくつも並んで、何かを売っている光景に出くわした。なんだろうと思ってその一つに立ちよってみた。「もの」は、長さが二十センチ、直径三、四センチの筒状で、バナナかココヤシと思われる乾燥した葉にていねいにつつまれている。筒状と書いたが、一端だけは三センチ角の四角柱になるよう、几帳面に形が整えられている。

店の主に聞いてみると、中身はココヤシの花から集めた蜜を煮固めた砂糖だという。色は薄い褐色で、味はサトウキビの黒砂糖とはまた違った風味があり、甘みはかなり強い。固さはちょうど黒砂糖くらいで、歯でがりがりとかじればかじれなくはない程度である。これはそのまま食べるより料理用に使うのがよさそうだ。

つくり方を聞いてみた。朝、ココヤシの木を、その花のあるところまで登っていく。木登りするわけだが、ココヤシの木は、樹皮ががさがさして登りやすそうなもの、途中に枝など、足ががかりになるものがまったくない。しかも高さは優に10メートルを超える。ともかくも木に登ると、その花の蜜線から蜜を採る。これは相当な量が採れるとのことだった。量が集まると、今度は庭先に大きな鉄なべを持ち出し、まきをくべて数時間かけてこげないよう攪拌しながら煮詰めてゆくのだそうだ。カンボジアにはモチコメを使った焼酎もある。今回は手に入らなかったが、幸い我が家の台所にはラオスのモチコメ焼酎がたくさんある。この焼酎とココヤシの砂糖を使って、豚のバラ肉の角煮をつくってみた。におい消しには中華料理の素材でもある八角を使う。まず下茹でしたバラ肉を、焼酎を加えた水で三時間ほど、灰汁を取りながら煮る。焼酎を加えたことで、肉はとてもやわらかくなる。適当なところでこの砂糖を加えてさらに煮て、最後にしょうゆを加えて煮詰めてゆく。こうしてできた角煮は、実に野趣豊かでエキゾチックな味わい深い一品になった。砂糖も、使い道では料理の味を大きく変えるものだと思つた。