

緑豆餡とココナッツ餡を包んだお団子、その名は「ハゲ頭」

カノム・フアラーン

たとえば「ネズミのフン」「イモムシ」「若い女性の乳房」など、タイのスイーツには菓子とは思えない珍名が散見され、吹き出したり、あきれたり。タイ人のユーモアのセンスや観察眼に、時を越えて触れる思いがします。

今月ご紹介するのは珍名菓子の雄カノム・フアラーン（ハゲ頭）。長年見つけることのできなかった私にとっては幻のようなお菓子に偶

然、朝市の片隅で遭遇したのです。その市場には南部出身の一族が営む南タイ料理の食堂があり、週末だけ店の前に手作りの菓子を並べます。出店を切り盛りする女性にパック入りの団子の名前を尋ねると「カノム・フアラーン」。えっ、これが！と聞き返した私に、「フアラーンってのは、ほら、毛のない頭のこと。似てるでしょ？」とにっこり。思いがけず念願の

ものを手に入れて急いで帰る途中、「それカノム・フアラーンでしょ？ うまいよね」と市場の男性。「うちで作るのはもっと大きいよ」と彼の手が示したのは大福くらいでした。そのひとも南部の出身で、南タイではポピュラーなお菓子なのだそうです。

団子の主材料はもち米粉。餡は

緑豆にココナッツミルクと砂糖を加えて煉ったなめらかな白餡と、ココナッツをココナッツシュガーで煮たココのある餡の2種。水で練った生地に餡を包んだら、小さく切ったバナナの葉の座布団にひとつずつのせて蒸し器に入れます。蒸すためかコシが強く、餅生地がたつぷりの餡をしつかり支えて食べ応え満点です。

蛇足ですが、タイのハゲ頭は7種類に分類され、それぞれ呼名があることをご存知でしょうか。たとえばザビエルハゲはチャド・チャー・ティー・ブレン、チャドの地ならし。チャドというライギョのなかまはヒレで水面をたたくようにして円形の巣を作ることからそう呼ばれているそうです。また、すっかり後退して耳の周辺から襟足にかけてのみ毛髪が残るタイプはトゥン・マー・ロン、犬も迷う原野。同じ後退スタイルでも度合いが低いのはドン・チャー・カム、象の渡る森。タイの風土が匂い立つ見事な名称に脱帽です。カノム・フアラーンのようなツルピカは七つの中に含まれませんが、スリヤン・モット・メーク、雲ひとつない太陽（意訳）という表現もあるそうです。



なめらかな緑豆餡(左)、旨味のあるココナッツ餡がコシのある餅生地になかになつぷり

連載 54

タイのお菓子は二度おいしい

市場で求めたカノム・フアラーンขนมหัวล้านは直径約35ミリ。小さいびつなところが「ハゲ頭」らしい