

三角の一口粽をシロップと氷で。端午の節句にタイの涼味

## カーオトムナムウン

端午の節句が近づくと、近くの八百屋の店先に笹の葉と藺草の束が並んだものです。日差しが強まる季節の変わり目のせいでしょうか、古い家屋の店内は、初夏の香る店先と対照的に暗く沈んで見えたものでした。

明治生まれの祖母は行事食を欠かさず、毎年時季になるとそちらの八百屋で笹と藺草を買い

求め、笹の葉2枚で餅米を包み三角の粽を作りました。粽の形は多様で円錐形や俵形もありますが、福島のが家の地域は一樣に三角だったと記憶しています。『和菓子ものがたり※』によると、粽は柏餅より歴史ある食物で、平安時代には宮中行事の端午の儀式に使われていたという記録があるそうです。

タイの粽の種類は豊富で、米にココナッツミルクと砂糖を含ませてバナナやタロイモを包んだ甘い粽もあれば、仏教行事に用いられる粽や中華粽もありますが、今回ご紹介するカーオトムナムウンは、5月の節句の三角粽に瓜二つ。日本の粽との違いはバナナの葉で包んでいることと、大きさ。一口サイズでミニチュアのような愛らしさです。



バナナの葉に包んだ三角粽をオートコー市場で見つけた。氷菓子屋では葉をむいて容器に入れてある

作り方を調べてみると、包みのバナナの葉は幅3.5センチ長さ25センチに裂いて用意。その葉の先をくるりと一巻きしてロート状にし、水に浸けておいたもち米をつめ、あとはレジ袋の三角折りよろしく巻いていけばいいのです。巻き終えたらマイグラットというヤシやバナナの葉の葉脈で作った楊子で留めて、香りづけのパンダンの葉とともに約1時間半、しっかりと時間をかけてゆでます。

でき上がったカーオトムナムウンは葉をはずして、砂糖に水を加えて軽く煮つめたシロップをたっぷりかけ、氷を浮かべ、冷たくしていただきます。バナナの葉とパンダンの葉の穏やかな香りがほのかに移り、素朴ながら上品な味わいです。

真夏の猛暑の疲れが残る5月。暑気払いに冷たい粽もいいものですよ。日本のようにきな粉砂糖を用意して二つの味わいを楽しみましょうか。

連載 55

タイの

お菓子は

二度

おいしい



シロップに氷を浮かべて涼しげなカーオトムナムウン。ข้าวต้มน้ำจิ้ม