

ローカルなパン屋さんの常連 マーガリンと砂糖が主役の菓子パン

# カノムパン・ヌーイ

本格的なパンを味わおうと思えば買えるようになったバンコク。フランスの有名店も出店していますし、甘くない食パンを探すのが難儀だった時代は遠くなったように映りますが、それはあくまで一部のこと。庶民的な街のローカルなパン屋さんには、昔と変わらずコシが弱くて甘いへなちよパンが健在です。

今月ご紹介するのはローカルなパン屋の隠れた定番商品、カノムパン・ヌーイ。直訳するとバターパンですが、使われているのはパーム油が主成分の黄色いマーガリン。独特の風味があつてタイのベーカリーには不可欠です。パンダンの葉の緑色のカスタードクリームパンとか紫色のタロイモパンなどと比べると見かけは地

味ですが、タイで長く愛されてきた菓子パンの一つです。



マーガリンと砂糖をはさんだパン。オープンで焼き炭火であぶる

たいていはこれぞタイのパンの真骨頂と言いたい心もとな くやわらかいパンの なかにマーガリンが たつぷり。アンパン の餡のように包んで焼いていると思われるのですが、なにしろマーガリンです。焼いている間に溶けてしまい中は空洞。溶けた油の染み込んだパンの底部はどっしりと重たいというシロモノが一般的です。グラニュー糖を たつぷりまぶしたタイプも、別添えの粉砂糖をかけて食すタイプもあります。

セーナニコム1通りの老舗カノムパンヌーイ・シープラヤー製のカノムパン・ヌーイ  
ขนมปังเนย

今回の写真は創業して半世紀という老舗、カノムパンヌーイ・シープラヤーのカノムパン・ヌーイ。店名どおりこの菓子パンだけの専門店です。出来立てを待つ人が絶えず並んでいます。作りますが、作る様子を眺めていると待ち時間も気になりません。小ぶりのちぎりパンを上下二つに切つて、内側にマーガリンをたっぷり。そのパンを砂糖のボールの上で垂直に持ち、砂糖をスプーンでまんべんなくかけて、マーガリンの表面にたっぷり砂糖がついたら、元の形に戻してオープンに。焼き色がついたら出して、今度は焼き網にはさんで炭の立つ炭火で手首を返しながらあぶるのです。強火であぶられたパンの皮は香ばしく、中はマーガリンとパンが溶け合つて一見カスタードクリームのような。ひと口ザクツとかむと、あまーいマーガリンがジュワツ。並んでも買いたいおやつです。

連載 56  
タイの  
お菓子は  
二度  
おいしい