

焼き芋のようにほっくり 滋味深いハックムック種の焼きバナナ

グルアイ・ハックムック・ピン

小粒の果実、ふかし芋にゆで小芋少々。時々利用する洗車ガレージの軒先の露店は地味な商品展開で、いつもは素通りするのですが、ある日、早朝に通りがかると、炭火の上に黒こげのバナナ。皮の切れ込みからのぞく黄色い果肉が実に鮮やかです。バナナの丸焼きはタイでは珍しくありませんが、焼き網の上のバナナの皮に

は裂けたような縦筋が無数にあり、よく見かけるバナナとは種類が違うようでした。

「ハックムックという種類のバナナよ。味見してみる？」と店主の女性。炭火の上の1本とスプーンを手渡してくれました。皮の切れ目からスプーンですくって熱々をパクリ。ねっとりしているかと思いきやホクホクで焼き

芋のよう。甘みもサツマイモに近く、バナナを食べているとは思えない味わいです。驚いた顔を見て、店主は「ハックムック



グルアイ・ハックムックは皮に筋のあるものとないものと2種あるそうです

「ハックムックは酸味があつて生食にはむいていないけど、加熱すると他のバナナにはない食感になっておいしいんですよ。丸焼きにすると焼き芋みたいでしょ？ シロップ煮にすると肉質が密で独特の歯触りだし、薄切りにして揚げたバナナチップもおいしいの」

香ばしく焼き色のついたグルアイ・ハックムック・ピンกล้วยหักมุกปิ้ง

店主の家はカンチャナブリー県で農園を営んでおり、そこから折々の産物をバンコクに持ってきて売っているそうです。時おりバナナをひっくり返しながら、そんな話をしていくと、よろよろと自転車が走ってきて止まりました。自転車からおりたのは高齢のおばあさん。「用意しておきましたよ」と店主は包んでおいた焼きバナナ2本を手渡しました。身体にいいと昔から言われているハックムックは、栄養価が高い上、胃壁を保護してくれるのだとか。おばあさんは毎朝焼きバナナ2本の朝食をとってから薬を飲むのが日課で、体調の話と少しの世間話をする、焼きバナナとおまけの果物を下げて、ギーコギーコと自転車をこいで帰っていききました。店主が見送る先にはまぶしい朝日。地味な露店に色が差し、その日から私は、足しげく立ち寄るようになりました。

連載 57

タイの

お菓子は

二度

おいしい

