

炒りたてのココナッツがたっぷり香ばしい焼きメレンゲ

カノム・ソーンマナット

「タイ菓子の記事を書いているのなら、これはどう？」と、棚の袋を手にとったのは創業50年の老舗ワーンダムロン (wandamrong※) の二代目シリラックおばさん。袋はカサツと軽く、中身は軽く茶を帯びて軽石のように見えません。映えないしタイ菓子らしさにも欠けるのではないかと引く私の心を見透かしたかのように

「よい意味の名前を持つ伝統的なお菓子なのですけどね」と脇から推すのは三代目のオーさん。ソーンマナットには「歓喜」「喜楽」という意味があるそうなのです。あれこれ話しているうちに、そんなに関心があるなら、と目を改めて製造工場を取材させていただけることになりました。



タイのお菓子は二度おいしい

連載 59

焼き上がったばかりのカノム・ソーンマナットขนมโมณีส. 奥はメレンゲ

ソーンマナットは泡立てた卵白に、炒ったココナッツをたっぷり加えた焼きメレンゲです。表面はさくつと軽い口当りで中は柔らかく、すつと溶けるメレンゲと対照的に口の中に残るココナッツが香ばしい。この店では、焼けたらいったんオーブンから出してひっくり返し二度焼きに。まんべんなく熱を加えるための工程です。最後の仕上げに、フタつきの鍋に入れ、ティアンオップという蠟で燻し、タイ菓子特有の香りをつけます。ティアンオップにはジャスミンなどの花とともに竜腦(ボルネオール)という樟腦に似た香りの成分も含まれているので、お香や線香を思わせる香りで、好き嫌いの分かれるところ。香りづけの工程のないレシピも多いようです。

おいしさの必須条件は材料の新鮮さ。卵もしかりココナッツもしかり。特にココナッツは香りのよい炒りたてが好ましく、店では前日に削って炒ったものだけを使っているそうです。

辞典を繰ると、ソーンマナット *Tsaun* は昔、コーマナット *Tsaun* と呼ばれていて、コーマナットは英語のココナッツ coconut がタイ語化した言葉とのこと。それがいつの頃からか「コー」が「ソーン」になり目出たい名前と呼ばれるようになったことが分かりました。



左: しっかり角のたつ卵白に香ばしく炒ったココナッツを混ぜる 下: 香りづけの蠟に火をつけフタをし、煙で香りをつける