

ココナッツミルクで焼いた米粉をバナナの葉で包んだ、もうひとつの伝統菓子

# カノム・ジャーマンクット

カノム・ジャーマンクットというと、西洋の王冠のような形の華やかな菓子を指すことが多いのですが、ポルトガル菓子の流れを汲む玉子色の煉り菓子トーンエークを用いるそれとは別に、タイの風土に根ざしたカノム・ジャーマンクットがあることをご存知でしょうか。米粉

に菓子用のロウソクの煙で香りをつけてから、ココナッツミルクと混ぜ合わせて火にかけて、砂糖を加え、もったりするまで煉り上げます。それをバナナの葉で包むのですが、この葉っぱの下準備が手間です。ターニーという種類のバナナの葉を日干しし、その後両面を火であぶってから、葉にアイロンをかける。熱したアイロ

ンを当てることによって平らになり、ツヤも出て、香りもよくなるそうです。こうして用意した葉を、四隅の丸い長方形に切り、小さじ一杯の煉り餅をのせ、炒ったスイカの種といっしょに包みます。出来立てをすぐに食べることもできますが、本当の完成までにはもうひと仕事。天日で半日ほど干して乾燥させるのです。そうすることで表面が結晶化して中はもっちり。日持ちもよくなるそうです。



天日干しすることで表面が結晶化し中はもっちり。スイカの種の代わりにピーナッツが入っていました



連載 67

タイのお菓子は二度おいしい

カノム・ジャーマンクットขนมจ่ามงกุฎ。これはパンダンの葉で色づけされています

カノム・ジャーマンクットは香りも大切な要素で、ココナッツミルク、花や竜脳を練り込んだ蜜蝋のロウソク香、炒ったスイカの種の香ばしさ、そして菓子を包むバナナの葉の乾いた香りもまた、欠けてはならない味わいのひとつです。ですから包みを開けたら、葉にのせたまま口に運び、葉の香りを味わいながら中身を口に入れるのがおすすめです。

カノム・ジャーマンクットはラーマ2世(在位1809-1824年)の詩にも詠まれている伝統菓子で、2世王は菓子を、肩から斜めにかける鎖状の装身具ソーイサインになぞらえていらつしやるとのこと。包みの中の小さな三角柱の菓子が規則正しく並んだ様子を、鎖状の飾りに見立てられたのでしょうか。

※華やかな黄色のカノム・ジャーマンクットは、かつてはトーンエーク・グラジャンと呼ばれたお菓子ですが、20世紀前半のピブーン政権時代に開催された菓子コンテストにターラートンという名前で出品されると、その名で呼ばれることが多くなったそうです。その後どのような経緯でジャーマンクットになったのかは分かりませんが、前述の事柄が事実であれば、ラーマ2世時代はバナナの葉に包んだ米粉の菓子こそがカノム・ジャーマンクットだったと考えられます。