

近ごろ日本でも「タイ料理を好き」という人が増えて、多くのタイ・レストランが繁盛している。そんな店では「カオ・マンガイ」が人気だという。

だが、「カオ・マンガイ」は冷房のよく効いたレストランで、くつろいで食べるような「かっこいい料理」ではない。昼飯どきに腹をすかせた客待ちのタクシー運転手や手のあいた店の売り子などが、その辺の街角の屋台や薄汚い飯屋に飛び込んで急いでかっこむ、そんな庶民の「一膳飯」だ。だから値段だってせいぜい四、五十バーツ。

料理法も至って簡単だ。鶏をまるごと茹でて、その茹で汁で飯を炊き、茹でた鶏の胸肉なんかのぶつ切りをその飯にのせて出す。それだけだ。茹で汁に軽く味つけしたスープが付いてくることもある。

ところがこの「飯」がめっぽう旨い。鶏ダシのよくきいた米の一粒々々には鶏の脂が適度にコーティングされていて舌にまといつき、思わず「うまいなあ」と声を上げたくなる。ぶつ切りの胸肉にピリ辛のタレをつけて口に放り込み、ビールをぐいっとおおると、「こんな旨い飯をこんなに安い値段で、毎日食ってるタイの人はなんて幸せなんだろう」と思う。

「カオ・マンガイ」を売る店は街中どこにでもある。だがその味は店ごとに微妙に違う。バンコク人はグルマンだからみんな自分のお気に入りのお店をもって、「どこそこの『カオ・マンガイ』が旨いよ」と教えてくれる。またそんな話を誰かから聞こうもんなら、すぐすっ飛んで行って食べてみる。

「カオ・マンガイ」は金持ちだって大好きだ。だいたい金持ちはみんながみんな昔から金持ちだったわけじゃない。大半は、その爺さまあたりが苦力なんかをして「カオ・マンガイ」を食って成り上がった、そんな人たちの子孫なんだ。バンコク銀行のチン・ソンポンパニットだって、はじめは荷物担ぎの苦力から身を起こしたんだし、タイ最大の財閥だっていわれてるCPグループだって、ちっぽけな種苗売りからはじまった。だから、彼らの孫たちには「カオ・マンガイ」はまだ身近な「飯」なんだ。「旨い」って評判の店のことを聞けば、すぐにメルセデスやBMを走らせてすっ飛んで行く。おかげで、その薄汚い店の前は飯どきには二重駐車した高級車で大混雑するんだが。

庶民も金持ちも、バンコクのグルマンたちがこんなに熱狂する「カオ・マンガイ」。ひよっとするとその料理法はさっき書いたほど簡単じゃなくて、店ごとになにか秘密の味付けがあるのかもしれない。ちょっと気になるところなんだな。