

南部の味は受け入れられているのだろうか？

ハノイで食べる南部庶民料理

食に関して保守的といわれるハノイには、ベトナム南部の料理を出す店が少ない。全土の味を揃えたレストランも最近が増えたが、麺類など南部の庶民料理を食べられる店を見つけるのはまだまだ難しい。そんな希少な店を探してみた。

撮影／西澤智子

肉料理と一緒に食べるシート麺
バインホーイ／Banh Hoi
極細の米の押し出し麺を、シート状に平たく編んだもの。肉料理などと一緒に食べるが多い。



「バインホーイ」5万 VND (約200円)。巻かず、平たいまま出されることもある



ベトナム南部を代表する麺料理
フーティエウ／Hu Tieu
原料はフォーと同じ米だが、半乾燥状態にした麺はコシがある。中国発祥とされるが、北部ではあまり食べられていない。

「汁入りフーティエウ」3万5000VND (約140円)。スープが別に付く「混ぜフーティエウ／Hu Tieu Tron」もおすすめ

ここが違う！

ホーチミン市で食べて気に入った店を出したハノイ出身のオーナー。南部製の麺を使っているものの、ハノイの人びとの好みに合うよう工夫。南部では具材にエビやイカ、レバーなどを使うが、ハノイではハムなどを使用。

ここで食べられる！

フイホアン／Huy Hoang
住所：21 Hang Dieu St., Hoan Kiem Dist.
電話：(04) 3828 7604
営業時間：16:30～24:00 (L.O. 24:00)

スープの味を楽しむ麺料理

バインカイン／Banh Canh
バインカインは、タピオカ麺と米麺の2種類がある。主役はむしろスープの方で、カニや豚足など様々な種類がある。

ここが違う！

オーナーはハノイ生まれのハノイ育ち。ホーチミン市に住んだことがあり、帰郷後、この店を始めた。食材はできるだけ南部から取り寄せている。ハノイ人の好みを考え、南部で一般的な豚足ではなく、豚バラ肉の煮込みをのせている。



米麺に豚骨スープの「チャンバン風バインカイン／Banh Canh Trang Bang」5万 VND (約200円)

ここが違う！

カントー(Can Tho)生まれのオーナーが始めた店。ハノイっ子の好みに合わせ、どの料理も本場のものより辛さを控えている。「ハゼ／Ca Keo」を使った料理が名物だが、肉料理を注文する際には、カントー風にバインホーイを添えよう。

ここで食べられる！

ニャーハンラウマム／Nha Hang Lau Mam
住所：65 Van Cao St., Ba Dinh Dist.
電話：(04) 3761 4911
営業時間：7:30～23:00 (L.O. 23:00)

ここで食べられる！

ホンイエ／Hong Yen
住所：258 Au Co St., Tay Ho Dist.
電話：(04) 3718 4761 / 6653 6867
営業時間：8:30～14:00 / 17:00～22:00 (L.O. 21:30)

3万VND(約120円)

南部料理と
思いきや

ブンボーナムボはハノイ料理!?

生野菜と米の押し出し麺「ブン」に炒めた牛肉とモヤシをのせ、さらに揚げ玉ねぎやピーナッツをトッピング、最後に甘いタレをかけた「ブンボーナムボ／Bun Bo Nam Bo」(「南部風牛肉ブン」の意味)。ハノイでは多くの人々がこれを南部料理と思っているが、実はハノイ料理だ。ブンを牛肉やモヤシと炒めた南部料理、「ブンボーサオ／Bun Bo Xao」が元になっているとされる。



ホーチミン市の定番朝食

コムタム / Com Tam

精米の過程で砕けた米を炊いたごはんに、焼いた肉をのせるのが南部流。南部では朝ごはんに食べる人が多い (p.104 ~ 105 参照)。

ここで食べられる！

コムタムトウリンチャウ Com Tam Thuy Linh Chau

住所：59 Trang Thi St., Hoan Kiem Dist.

電話：(04) 3934 8118

営業時間：11:00 ~ 21:00 (L.O. 21:00)



ここが違う！

生粋のハノイ人オーナーが、ホーチミン市で食べて美味しいと思い、この店を始めた。米はホーチミン市からの取り寄せ。おかずは北部向けに種類を増やし、甘さを控えている。



いろいろなおかずをのせた「ミックスコムタム / Com Tam Thap Cam」7万5000VND(約290円)

パリパリした皮の食感を楽しもう

バインセオ / Banh Xeo

米粉と卵、ターメリックなどを水で溶いて作った薄いクレープ状の皮で、エビや豚肉、モヤシなどをくるんだ料理。

ここが違う！

ひと口大に切って、香草と一緒にカラシ菜などで包んで食べるのが南部流。親戚から作り方を教わったオーナーは、ライスペーパーで包むように変更。ハノイでは、具材を包んで食べる料理には、ライスペーパーを使うのが一般的だからだろう。



具は豚肉、鶏肉、牛肉から選べ、1万2000VND(約50円) ~。南部のものより少し小ぶり

ここで食べられる！

バインセオサイゴン / Banh Xeo Sai Gon

住所：29 Ton Duc Thang St., Dong Da Dist.

電話：(04) 3732 3409

営業時間：17:00 ~ 23:00 (L.O. 23:00)

『スケッチ』持参で
mam鍋が15%OFF!

ここが違う！

本場ではmam鍋にはあまり入れない、カボチャの花 (Bong Bi) や四角豆などの南部野菜を使い、南部らしさを演出。ハノイ人向けにmamの香りを抑えた。2011年9月中は『スケッチ』を提示すると、mam鍋が15%OFFになる。

ここで食べられる！

mamロール&ホットポット Mam Roll & Hotpot

住所：71 Linh Lang St., Ba Dinh Dist.

電話：(04) 3211 5899

営業時間：11:00 ~ 14:00 / 18:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00)



3~4人で食べてちょうどよい量。38万VND(約1480円)。具材は個別に追加できる

独特の香りも鍋料理だと気にならない

ラウmam / Lau Mam

魚介類を発酵させて作る調味料「mam」をダシに加えた鍋。メコンデルタ発祥で、ホーチミン市でもよく食べられている。



ハノイ人の味覚に合わせるのが肝心

ハノイで流行っている南部料理店のオーナーは、そのほとんどがハノイ出身者。地元で受け入れられるよう、味付けや食材などを工夫している店が多かった。ハノイの人びとが食に保守的というのは本当のようだ。今後、南北の交流がもっと盛んになれば、庶民料理レベルでも、南部と全く同じ味の料理を出す店が増えるかも。