

วารสารกรุงเทพฯ

# クルンテープ

Since 1968

NO. 630 | 2022年 4月-6月



タイ国日本人会  
Japanese Association in Thailand

特集 発見!

## タイ キャンプの 魅力



ジャパンエキスポタイランド2022  
(JAPAN EXPO THAILAND 2022)。  
1月21日(金)~23日(日)、バンコク・  
セントラルワールドで開催された

特集 タイ菓子紀行

## タイの南蛮菓子を 訪ねて

ポルトガル人の末裔たちが  
守り続けてきた味

特集 バンコク生活がより充実

## 同好会紹介31

文化系同好会20グループ  
運動系同好会11グループ



特集「タイ菓子紀行」

# タイの 南蛮菓子を 訪ねて



ポルトガル人の未裔が250年にわたり喜ばずバンクム・グティージーン

取材・文・写真／ムシカシントン小河修子

グティージーン地区のポルトガルにルーツを持つ人々によって受け継がれてきた代表的な焼き菓子カノム・ファラン・グティージーン。アヒルの卵と小麦粉、砂糖だけで焼き上げる

# ポルトガル人の末裔に伝わる焼き菓子 カノム・ファラン・グテイージーン

## 老舗タヌーシン

バンコクの古い市場に行ったときのこと。タイ菓子を物色していたら「それ、カノム・ファラン・グテイージーンだよ。これだけは川の向こうで昔から作っている店から仕入れてる」と店主が言う。

見たところどこにでもあるカノム・カイのようではないか。上にレーズンや砂糖漬けがのつているけれど、どこが違うのかと思いつきながら食べてみると、表面はよく焼き込まれてザクツとした食感。中はほろっと柔らかく、卵の香りがふんわり広がる。けれども、素朴な味わいに魅せられ、グテイージーンまで探しに行った。

何度か通ううちに、ポルトガル由来のこの菓子の作り方を受け継いでいる家族が、ポルトガル人の末裔であることを知ることになる。

タイの南蛮菓子の世界に導いてくれた老舗タヌーシンの店主ティーパゴーン・スジットジュンさんは、子どもの頃から家の隣の仕事場で、先々が菓子作りをするのを見ながら育つたという。

当時は自家製の特殊なオーブ

ンを使い、燃料は薪。上火は炭を使っていた。おそらくタイでカノム・ファランを焼くようになってからほぼ変わらないオーブだ。薪も数種類の木を使い分けていたという。ティーパゴーンさんの父親である先代は、エンジニアだった。勤めながら店の仕事もしていたが早期退職し、その後カノ

ムが重要で、コツを知らないという。卵が飛び散ってしまうのだ。オーブの鉄板の上に小石を敷きつめ、熱された石の熱で焼くのは今も変わらない。薪をく



上・左下: 伝統的なオーブンでカノム・ファランを焼く祖父と大祖父。右下: チーク材の手動泡立て器。巻き付けたロープを前後に引くことで回転する

ム・ファラン作りを生業として受け継いだ。この先代が生み出したのが、電気を使う現在のオーブンである。薪で焼いたときと同じ食感と味わいになるように、時間をかけて試行錯誤し作り上げたそうだ。

もうひとつの電化は泡立て器である。以前は写真のように、ヘラを取り付けたチーク材の棒

べて予熱した石の上に真鍮の型を並べ、油を塗り、生地を入れる。次に金属の板をオーブンの上にのせて、その上に炭を置いて上からも熱を加える（p16参照）。

泡立てた卵をボールに移すときも、卵のボールに小麦粉を混ぜるときも、目は真剣そのもの。無駄な動きはなく、ピリツとし

た空気が漂っていた。何が最も難しい工程かと尋ねると、「材料は卵と砂糖と小麦粉だけ。他には何も入れません。だから何ひとつ気を抜けないんです」。卵の泡立ちにしても、オーブに入れたからの膨らみにしろ、天候に左右される。湿度や温度が密接に関わってくるので、マニュアルどおりに作れば良いというものではないという。だからいつも気を抜けないのだと。

卵に粉を混ぜるときの positioning は、椅子の上に小さな腰掛けをのせて、適正な力が入るように調整されていた。

「祖父は仕事場に小さい僕が入りしても、追い払うことはありませんでした。手伝うように言われたことはありませんが、やってみたくいと言えば、忙しくても手を休めてやらせてくれました。だから僕は、昔の薪オーブンの扱いも分かるんです」音楽が好きで、大学で音楽教師を目指したこともあったそうだが、卒業後に家業を継ぐ決心をしたのは、幼少期の経験が心の底に堆積していたからかもしれない。

「娘が仕事場に来ても、祖父が僕にしたようにしています。家業を継ぐようには言いませんが、このすべてをあげるから、好きなようにすればいいと伝えてあります」

カノム・ファランが焼ける香ばしい匂いのなかで、6代目を見やる目は限りなくあたたかい。

何ひとつ気を抜けない  
材料は卵と砂糖と粉だけ



タヌーシンの  
カノム・ファランが  
できるまで

①アヒルの卵(全卵)と砂糖を合わせてしっかり泡立てる。



②右：泡立て完了。50センチくらいの高さからボールに落としても途切れない。左：卵の泡を損なわないように少しずつ小麦粉を混ぜる。



③予熱したオーブンに均等に型を並べ、まんべんなく油を塗る。オーブンの底には小石が敷いてある。



⑤ムラなく焼き色をつけるため、途中、位置を変えながら焼きあげていく。



⑥熱いうちに型からはずし、形を整え、ザルの上で冷ます。



←

④熱された型に生地を注ぎ、表面にレーズンと砂糖漬けのウリをのせ、砂糖をふりかける。大きいサイズには干し柿が加わる。



店主ティーパゴーン・スジットジュンさん一家。娘さん(中央)は6世代目になる。左上：タヌーシンの店舗  
左下：店に隣接する生家は築100年以上のチーク造り

## 道具も手作り

タヌーシンでは代々、焼き型も真鍮で手作りしている。他の素材ではタヌーシンのカノム・ファランのようにカリッと焼き上がらないそうだ。生地を混ぜるヘラも、柄は丈夫なチーク材で先々代から使い続けているもの。先端はココナツの実の殻。



# グテイージーンに 息づく歴史と 暮らしに触れる



## バーングテイージーン博物館

グテイージーンは、1770年にポルトガル人によって建てられたサンタクルス教会に隣接する古いコミュニティで、250年にわたりポルトガル系タイン人をはじめ様々なルーツの人々が暮らしてきた。

イベリア半島を故地とするポルトガル人がなぜこの地に住まうことになったのか、その末裔たちの暮らしは？ そんな問いをバングにつめて、バーングテイージーン博物館に向かった。

細い路地の両脇に密集した家々、色とりどりの植木鉢。教会から歩いて数分の私設博物館は、小ぢんまりとして家庭的な雰囲気。

「グテイージーン」の歴史や文化を記す本や資料・物はあちこちで見られるけれど、まとまったものはありませんでした。そこで散逸する前に拠点となる場所を作ろうと、夫と共に開設したのがこの博物館です」と館長のナーウィニー・ポンタイさん。この地で生まれ育った5世代目のポルトガル系タイ人である。

3階建て、1階はカフェ。2階はタイ・ポルトガル両国の関係と歴史をたどる展示室。ポルトガル由来のお菓子や野菜のパネルもあり、これもそうだったのかと驚く。3階に上がると、窓が開け放たれ、チャオプラヤの川風を孕んだ風がレースのカーテンを揺らしていた。グテ



館長のナーウィニー・ポンタイさん

イージーンの家(バーン)」の名のとおり、暮らしの道具、食卓、ベッド、マリア像や聖画などが展示されていて、往時から今に続く生活の様子が立ち上ってくる。さらに上階の屋上に出ると、

サンタクルス教会の尖塔と中国神社の古い瓦屋根、そしてチャオプラヤ川。新天地を求めてアユタヤから船を出した人々も、それより昔に西洋から長い航海の果てにやってきた人々も目にしたであろうチャオプラヤ川が光っている。

大航海時代のアユタヤに、兵士として生きたポルトガル人の集落があった。18世紀後半、アユタヤを滅ぼしたビルマ軍を退けたタクシン王は、バンコクのトンブリに遷都。ポルトガル人の祖先たちは、戦功によりグテイージーンを与えられた。そこには同じく住まうことを許された中国



# Baan Gudichin Museum



## 暮れなずむ空に教会の鐘が鳴り響いた



人もイスラム教の人々もいた。「ここでは昔から、仏教、キリスト教、イスラム教の信仰を持つ人たちが共に暮らしてきました。それぞれの信仰に干渉することはなく、むしろ協力し合う間柄。学校でもお祈りの時間に特定の宗教の祈りを強要することとはなく、だからどの家の子も同じ学校に通うことができたのです」とナールウィニーさん。

①1階のカフェの奥。ポルトガルの絵タイルの前にマリア像が佇んでいる ②2階はタイ・ポルトガル両国の関係史と歴史に関する展示室 ③～⑧3階はグティージーン地区の人々の暮らしと文化に触れる展示室。様々な生活雑貨と共に人々の篤い信仰を物語るマリア像や聖画が ⑦寝室などに設える家庭祭壇。嫁ぐときには家族が大切に持ってきた像や聖画を自宅の祭壇から持たせたという

### 博物館で買う・食べる

博物館の1階のカフェには、コーヒーや冷たい飲み物の他に軽食もある。カレー風味の豚肉のオープンサンド

「サッパヤックバン」は、グティージーンに伝わるタイ・ポルトガル料理をパンにのせたもの。カフェの一角にはオリジナルのカードや雑貨類も並んでおり販売されている。左はサンタクルス教会のペン画のマグネット。縁戚にあたる建築家が描いたそうだ。



文化が混じりあつてきたこの地域の食卓にはどんな料理が並んだのだろう。「私の家では、ポルトガル系の料理が多かったです。豚肉とジャガイモの料理とかシチューとか。なかでもタンシチューはごちそうでした」さあ、もう少し歩いてみよう。ポルトガルに由来したタイで育まれた南蛮菓子求めて。

# 上火は炭 伝統釜で 焼く工房



路地散策は楽しい

代々グティージーンでカノム・フアランを受け継いできたファミリーはタヌーシンを含めて三家族。そのひとつカノム・フアラン・ラーンメーパオを訪ねた。こちらは昔ながらの特殊な釜を用い、熱源はガスにかわっているが、上火は炭だ。円筒形のトタン(本体はコンクリート)の釜の脇に置かれた七輪には、赤々とした炭が出番を待っている。釜の底に小石を敷くのはタヌーシンと同じで、熱い石の上を生地を並べると、見る間に膨ら



んでいく。四角いトタンの蓋を釜にのせ、頃合いを見計らって蓋の上に赤い炭をのせる。持ち手を揺すって炭を動かし、均等に熱が加わるように加減し、蓋の炭をザッと七輪に戻す。それを数回繰り返して焼き上げるのだ。まさに職人技だ。

以前、創業300年以上の長崎のカステラの老舗を取材したことがあった。当時の店主から聞いた昔の釜(引き釜という)と製法が、こちらの釜と実によく似ている。それを間近に見ながら、タイと日本の南蛮菓子が辿った道を思わずにはいられなかった。

## ポルトガルフルーツの 地域菓子と家庭料理

グティージーンならではのポルトガル由来のお菓子をもう少し紹介しよう。独特の形のグッサランはクリスマスシーズンから1月にかけて作るからんとうのような揚げ菓子。グワイタットは、パイ生地の上にパイナップルジャムをのせた揚げ菓子で、香港など

中国圏の影響も受けているという。もうひとつはカノム・ナーヌアン。ドライな食感のケーキにアイシングした焼き菓子だ。タイで一般的にいうナーヌアンは、卵黄で作るメレンゲを指すので、この地域のはまた別もの。この三つとラーンメーパオのカノム・フアランはラーンパーアムパンで販売している。帰り際に博物館の展示室にサンプルが置かれていた料理を提供する店があると聞き訪ねてみた。ポルトガル系ファミリーの5代目が店主のマカロニバイクリスで、ゴロリとした豚肉とジャガイモのオーブン焼きを注文した。じっくり火を通したジャガイモの滋味深いこと。タイとポルトガルの文化が融合したこの地ならではの家庭の味という。チキンシチューは持ち帰ることにした。長めのマカロニの料理は次回食べてみよう。



マカロニバイクリスのローストポーク

グティージーン地区はすれ違ふときに体を斜めにしないと通れないような細い路地が絡まっています。行き止まりも多い。台所の鍋が見えたり話し声が聞こえたり、懐かしい生活の匂いが満載だ。住民の生活圏に入り込んでしまう距離感なので、無遠慮にならないように心を配りながら散策したい。

- ❶ タヌーシンベーカリーハウス  
FB: Thanusingha ธนุสิงห์ ขนมนฝรั่งกุฎีจีน
- ❷ バーングティージーン博物館  
FB: baankudhichinmuseum
- ❸ ラーンパーアムパン  
FB: ร้านบ้านป่าพรรณ-กุฎีจีนซอย3
- ❹ マカロニバイクリス  
FB: Macaroni by Chris
- ❺ カノム・フアラン・ラーンメーパオ  
FB: ขนมนฝรั่งกุฎีจีน หลานแม่เป้า



カノム・グワイタット

カノム・グッサラン

カノム・ナーヌアン

【アプローチ】最寄駅MRTイッサラパーブ駅から1キロ以上あるので、タクシーなどの利用がベター。アルナムリン通りソイ6の寺院ワットカラヤーを目指し寺院入口で下車。ソイ・ワットカラヤーを進むと、左手にソイ・グティージーン9の入口。ワットカラヤーの奥にチャオプラヤー川沿いの遊歩道があり便利だが現在工事中。



グティージーン・ソイ9の入口 (YOU ARE HEREと書いてある地点) のグティージーン案内板。❶～❺は当方でマッピング

※カノム・フアラン・ラーンメーパオでは直販しておらず、ソイ3のラーンパーアムパン(アムパンおぼさんの店)で求めることができる。