

嗚呼、インドネシア Ah, INDONESIA

第 36 話 素朴なジャワのお菓子



2007 年 2 月にスラカルタ市に出張した時、現地の駄菓子を買ってきてくれと女房に頼まれた。Toko Orion という現地では有名な店で購入した。

左端はジャイアントコーンをつぶしてあげたお菓子。右上はムバラク(Mubarak)という固いウイロウのようなお菓子。下真ん中

はココアと小麦粉を練り合わせてねじりん棒にしたものを揚げたもの。右下はご存知にんにく味付カシューナッツである。上の写真以外にも、青エンドウのあげたもの(kacang kapri)と KerpuK kaki ayam、ゴマ付団子(オンデオンデ)の乾燥したものなどがあったが、評判の割と良かったのはこれだけであった。

このムバラクは黒砂糖とココナツを混ぜて作ったようなお菓子だ。ビールのお供にはまったく適さない。ニチャニチャと食べるのが良い。

このねじりん坊を紅茶で、本当はジャワティーが最高、食すると、なんともいえない懐かしい味がするのである。ジャカルタでもあちこちで売っているので試してみるのが良いだろう。

日本人は一般的にカシューナッツは揚げたものより焙じたものの方が好きだが、我が家ではにんにく味つきのものが好きである。これはビールのつまみに良いが、メタボリック症候群の人たちにとっては毒薬に等しい。ベトナムでもカシューナッツは味付けたものが町で売っているのがみられる。ベトナムはコーヒーのみならずカシューナッツの生産国であることは割と知られていないのだ。

ソラマメの揚げたものもたくさんみられるが、ソラマメが植わっているのをみたことがない。お菓子問屋で尋ねてみたら全て中国からの輸入品だとのこと。どーりで。

ナマか冷凍のソラマメがあったら、すりつぶしてにんにくと混ぜたものを素揚げしてみると良い。これはうまい。パンに合うから当然ビールにも合う。中東地域ではこのソラマメのコロッケは安いから常食になっている。このコロッケをつぶして焼きたてパンにはさんで食べてもとても美味なのである。

モジョクルト 2007 年 11 月 1 日

2007 年 11 月 1 日に偶然 Mojokerto 町を通りかかったときに、名産のゴマ団子(Onde-onde)を買ってきた。10 個で Rp14,000 であった。三箱買うからまけてくれというと、店の奥さんが「プゴーベン」とぴしっと言ってきた。「ははあ、僕を中国人と思っているな！」とそのままたどたどしい中国語で数語話すと、その奥さんは不思議に思ったのか「台湾来？」と尋ねてきた。すかさず「日本来」と中国語で答えると、突然インドネシア語に戻って、オランジェパーン！と大笑い。

2008 年にベトナムで働いていた時の同僚の奥さんにこの店の話をしたところ、極めて胡散臭そうな顔をされた。というのは高校の通学路の途中にこの店があり、この奥さんはしょっちゅうこの店で買い食いをしていたそう。下の写真を見せたところ当然のこと、びっくりされたのであった。

あ、いけない話が脱線した。

モジョクルトに詳しいドライバー・アグス君の話によると、夕方にはほとんど売り切れていて買えないのだが、今日は運が良かった、とのことだった。もちろんこの運転手君にも一箱プレゼントしたのである。



BoLiem

Jl. Gajah Mada 68C, Mojokerto, Jatim

Tel 7184429 (市外局番は自分で調べてね！)

緯度経度は S7 28.024 E112 26.376 である。

マゲタン 2007 年 12 月 02 日

これもインドネシアでしばしば供される Jadah bakar というお菓子。もち米にココナツの粉末を混ぜて少し甘くして焼いたもの。日本の「焼きおにぎりのお菓子版」といったところか。コーヒーのお供に最高であるが、海苔を巻いて食べる気にはならないものである。



2007-12-02 サイクリングの折り返し点東ジャワ州マゲタン町にて撮影。

マディウンで 2007 年 12 月 07 日



今度は焼き菓子の serabi。これもちよくちよく見かけるものである。ただし、この写真を撮ったのは東ジャワ州のマディウンだから、ジャカルタとは少しタイプが異なるかもしれない。

2007-12-07 東ジャワ州マディウン市にて撮影。事務所を訪ねてきたお客さんがもってきたもの。

スラカルタ 2007 年 12 月 14 日



写真の上は Onde-onde、左下は lempers、右下は roti kukus。Lemper はもち米の中にサントナが入っている。Roti kukus はタピオカの芋のお菓子。

2007-12-14 中部ジャワスラカルタ市にて撮影。仕事に出てきたお菓子。インドネシア人って男性まで甘いものが大好きだ。さらに腹にたまるものばかり。だから糖尿病、痛風、高血圧などの患者が多いのかもしれない。

マディウン 2007 年 12 月 20 日



まだまだ続くぞ、ジャワのお菓子。上のお菓子はおこわを揚げたもの。Renggang という。下は warteg ではおなじみの kripih tempe。テンペを薄く切ってあげたもの。コーヒーよりお茶の方が口に合う。



紫色のサツマイモを揚げたもの

2007-12-20 マディウン市で撮影。今年の初めまで一緒に仕事をしていた同僚がお土産に持ってきてくれたもの。

マディウン 2008 年 01 月 09 日



まだまだある。今まで見たことのないものである。Tahu Bakar というが、シンコをこねて焼いたお団子の平べったいものであった。五本で1000ルピアであった。めちゃくちゃ辛い!

2008-01-09 マディウン市で撮影。

スマラン 2014 年 10 月 31 日



左上 Risoles、右上 Getuk、右下 Kroket、左下 Kue Bugis

2014-10-31 にスマランで撮影。

ジャカルタ 2014 年 11 月 01 日



Es Gendol

2014-11-01 ジャカルタで撮影。

2007-10-22 作成

2007-11-04 追加

2007-12-04 追加

2007-12-07 追加

2007-12-18 追加

2007-12-21 追加

2008-02-02 追加

2014-11-07 追加&PDF 化