

メコン川と名物料理



これは観光船の船着場からメコン川の河口方向を望んだ風景です。

遠くに橋がかすかに見えているが、河口はそのはるか向こうにある。左に見える森は三つある大きな中州の一つである。河の水はご覧の通り、土色をしている。

大河メコンは上流から長年に渡って大量の土砂を運び続け、幾つもの中州を形成し、蛸足の様に多くの水路を持っている。今回はここから一番近い中州の島に渡り、マングローブ林を見学する。

中央に見えるオレンジ屋根の建物が船の発着場で手前のブルーの船が中洲へ渡るだけの渡し舟である。20人くらいの小型船で10分たらずで中州の棧橋まで連れて行ってくれる。

発着場の隣に観光客に向けてのレストランがある。そこで、この地方の名物料理を味わった。実際の行程では中洲から戻ってからレストランに入ったのだが、ルポの編集上先に紹介することにする。エレファントフィッシュとライスボールである。



左のエレファントフィッシュは象の耳に形が似ているのでこの名前がついたのだそうだ。メコン川で獲れる白身の魚でピラニアと同じで肉食系なので、鋭い歯を持っている。から揚げにして食卓にはこういう形で出される。食べ方が分からないのでウェイトレスに手まねで解体を頼むと身の部分を削いで別の皿に移してくれた。その身をライスペーパーに野菜や香草と合わせて包んで食べる。生春巻きにして食べると白身なのでカレイのから揚げみたいで美味しい。さらに表面に着いている鱗の部分がカリカリして食感が良い。

ライスボールは油で揚げた餅の風船である。横のビール缶(555というベトナムビール)と比べてみ

て大きさがわかると思うが、結構大きい。バレーボールくらいはある。中は空洞になっていて油で揚げた皮の部分に 2cm くらいの柔らかい餅が着いている。ナイフや鋏で切り開いて食べるが皮のパリパリと少し甘めの餅が合わさって、これも美味しい。カンボジアでも同様なものを食べた経験があるので、これはクメール人の伝統料理の一つなのかもしれない。



乗船して河口方向をアップで撮ると大きな橋が見える。2009年に完成したラックミエウ橋で全長が8330mもある。ミトーから肥沃なデルタのベンチェ村に行くルートになっている。ベンチェ村はベトナム戦争の最激戦地で枯葉剤を大量に撒かれた場所として有名になってしまった所である。

またミトーの街も右の写真の様にまだ昔の建物もあるし、漁村らしい水上村も見えていた。



目的のタイソン島近くで川に浮いている家を見つける。動いていないので船ではない。ガイドに聞くと魚の養殖場だと言っていた。下の生簀で養殖していて、管理する人がここに泊りがけでいる。庭らしきものが在り、野菜が作られていた。

タイソン島の棧橋に着く。島は結構の大きさである。下流の先端近くに着いたのだが上流方向に長く伸びていて、その端は見えない。森に覆われていて、密林の様をなしている。



マングローブも茂っている。ここでは熱帯果実の栽培が行われていて、特にライチの森があるので有名と聞いている。

左の写真はそのライチの森の一部である。ボルネオに何度も行っているのに、トロピカルフルーツには目がない。

期待を持って上陸した。

