

新々

# 私の週末料理日記

その26

9月△日 日曜日



今日は朝から寢床の中でずっと読書。「物語ヴェトナムの歴史」(小倉貞男著、中公新書)を読む。

夏休みにヴェトナム中部のリゾート地に行った。私自身は日本の田舎でゆっくり過ごしたかったし、海外に行くと言学力の観点から家長の権威が失墜するから気が進まなかったのだが、海外でないと家の者たちが納得しないので、渋々出かけたのである。行ってみると、権威失墜問題はともかくとして、食事もおいしくホテルもビーチもなかなか結構なところであった。

折角ヴェトナムに行くのだからと、前掲書を図書館で借り、往復の飛行機の中で読了するつもりだったが、体重90キロ近い肥満体にはエコノミーシートはあまりに厳しく、なかなか読書に集中できなくて、結局家に帰って読んでいたのだ。

本書を読んで思ったのは、ヴェトナムの歴史は、中国への抵抗の歴史だということだ。著者は、しばしばヴェトナム人を反骨の民族と評している。紀元前111年に漢がヴェトナムを征服してから1千年にわたり、中国はヴェトナムを支配したが、この間ずっとヴェトナム人の反乱に手を焼いてきた。その後も歴代の中国の王朝は、ヴェトナムに兵を進めるが、いつもヴェトナムのしぶとい抵抗にあって結局は撤退している。

中国支配下の反乱で有名なのは紀元40年のハイ・バ・チュンの反乱(チュン姉妹の反乱)である。姉妹の反乱は3年で鎮圧されたが、姉妹は英雄とされ、今も多くの寺院に祀られ、ハイ・バ・チュン通りがある街も多いという。後漢側も苦戦し、光武帝が勇将馬援を派遣してようやく抑えたほどである。ちなみに馬援は「かくしやく豊饒」という言葉の由来となった人物である。チュン姉妹の反乱制圧の数々の後、馬援は武陵五溪蛮の反乱に出陣を願い出る。この時に既に62歳であり、老齢を氣遣った光武帝がこれを許さなかったところ、

馬援は甲冑をつけて馬に飛び乗り威勢を示したので、光武帝も笑って「豊饒たるかな。この翁は」と言って出陣を許したという。

ヴェトナムでは、その後も派遣された漢人の支配者が善政をしけば平和になり、悪代官が来ると反乱が即発する時代が続いた。

唐代になると、唐は安南都護府を設けてヴェトナムを支配した。「三笠の山にいでし月かも」の和歌で有名な阿倍仲麻呂もヴェトナムに派遣された総督の一人である。彼は、16歳で遣唐留学生として入唐し、唐で官僚として厚遇され、三十数年後、遣唐使藤原清河とともに帰国しようとするが、暴風雨のためヴェトナムに漂着する。折からの安史の乱もあって帰国を断念した仲麻呂は、長安に戻って唐で再び官途に就き、760年鎮南都護として再びヴェトナムに赴きヴェトナムを6年統治し、長安に戻って客死した。766年には安南節度使を授けられている。

唐滅亡後、バクダン江の戦いで南漢の水軍に大勝したゴ・クエンは935年自ら王と称し独立した。以後9百年間中国歴代の王朝は繰り返し征服の軍を進めたが、反骨のヴェトナム人の抵抗にあい、成功しなかった。特筆すべきは、ヴェトナムは中国の遠征を撃退すると、何食わぬ顔ですぐに中国に朝貢して、あらためて王に封じられるという巧妙にしてしたたかな外交を常套手段にしていることである。

元の世祖フビライはヴェトナムに三度侵攻の大軍を送ったが、救国の英雄チャン・トック・トアンが指揮するヴェトナム軍は、激戦の末大いに破りこれを撃退している。その上でヴェトナム国王チャン・ニャン・トンは、徹底的に破った当の相手の元朝に使節を送り、捕虜とした元軍の将兵を丁重に送り返した。一方で捕らえた將軍たちを送り返すときは、途中あざむい

て船底に穴をあけて水死させたりしている。何ともしたたかというほかない。

元寇以外に本格的な外敵の侵攻を経験しなかった我が国とは、ある意味で対照的である。元寇の際も元の大軍を文永の役、弘安の役と二度にわたって水際で撃退でき、その後外交戦も必要としなかった。ちなみに本書によれば、ヴェトナムでは、日本への元の侵攻が二度で済んだのは、フビライがヴェトナム侵攻に軍を振り向けたからだという説が有力なのだそうだ。

チャン・トック・トアンは、死に際して時の国王に「北方の敵は数を頼んでいるのです。これに対抗するには、しぶとくまた一気に敵を攻撃することです。…軍隊は親子のようにところを一つに一致団結…民衆にはこころやさしく接さなければなりません。…」と言い残したという。著者は、この遺言は現代にも語り継がれ、対仏独立戦争や対米戦争にヴェトナムの民衆がこぞって戦った背景となったと評している。

明の永楽帝は、大軍を送り7年かけてヴェトナムを制圧し、徹底的な同化政策を強行した。当然、民衆の不満は高まり、1416年レ・ロイが蜂起した。彼は、はじめ山岳地帯でお決まりのゲリラ戦を展開し、やがて相手が疲れてくると平野部に進出して反撃に転じ、ついにはハノイ周辺の紅河デルタで決戦して大勝利した。レ・ロイは国内を統一し、20年ぶりに独立を回復したが、明に対しては毎年の朝貢を約束して安南国王に封じられている。

1802年に南部を含めヴェトナム全土を初めて統一して王位に就いたグエン・フック・アインも清朝の使節から越南国王之印を押し戴く一方、彼を初代とするグエン朝は、国内や他国に対しては勝手に大南国皇帝を名乗っていた。これまた伝統の面従腹背戦法である。

この点、(漢委奴國かんのわのなのこくおうの時代はともかく、)朝貢どころか、聖徳太子が隋帝国に対して「日出づる処の天子、書を日没する処の天子に致す。恙無きや」と国書を送り、豊臣秀吉が明帝国を征服しようと文禄・慶長の役を起こした直球派の日本とは、大分芸風が異なる。

このように軍事・外交面では、逞しくしたたかなヴェトナムだが、どの王朝もはじめは名君が出て国を繁栄させるが、後半になると暗愚な国王が出て衰亡するというプロセスを繰り返した。宮廷官僚たちは腐敗していき、権力闘争に明け暮れ、やがて国内に反乱が

多発し、国外と結ぶ勢力も出て、ついには中国の侵攻を許すのである。チュン姉妹の反乱がわずか3年で悲劇的結末を迎えたのも、一緒に反乱した土豪たちが姉妹を見捨てたからであった。

19世紀末グエン朝は、フランスの武力に屈し、フランスの保護国となる。ヴェトナムが再び独立を回復するのは、第二次大戦後である。独立宣言後の対仏独立戦争そして米国とのヴェトナム戦争においても、伝統の救国独立の精神と軍事・外交面での逞しさしたたかさは遺憾なく発揮された。

ヴェトナム民族の逞しさしたたかさに感銘を受けつつ本書を読了したが、いくら感動しても、昼近くなれば腹が減るのが、凡夫のかなしさである。今日のランチは、バインミー(ヴェトナム風サンドイッチ)にしようとして昨日から心に決めていて、材料も昨日のうちに用意済みだ。寝床から出て洗面したら直ちにバインミーを作り始める。バタバタと作って直ちに食す。当初「そんな高カロリーなもの食べるか」と言っていた家人に、結局は3分の1ほど取られてしまったが、なかなか美味。ホーチミンシティの空港の売店で食べたバインミーと比べて遜色なしと自画自賛する。

今晚の献立も決まっている。家内がヴェトナム風生春巻きと鶏出汁のフォー(ヴェトナムの平たい米粉麺)を作ると言うので、私は、にんにくを効かせた鰹のニョクマム炒めにチャレンジする予定である。ダナンダナンの浜辺のシーフードレストランで食べた料理だ。

生け簀の中から魚を選んで調理してもらうあの店は美味かったな。脛を閉じれば思い出す。30センチもある巨大な蝦蛄しゃこは炒め物で食べ、脂ののった大きな蟹は蒸してもらってかぶりついた。美味かったなあ。次いで、これまた大きな蛤を食べ、コリアンダーをのせたシーフードの焼きそばを食べた後に、50センチ以上ある鰹をニョクマム炒めで食べ、さらにスティームライススティームライスを頼んで、魚を食べ終えた皿の汁をかけて食べた。「汁掛け飯で食べるときは、日本の米じゃないと、歯ごたえが軽すぎるなあ」と独り言を言ったその時である。「いいかげんにしなさいっ」と周囲のテーブルにも響く険しい怒声。びくっ。楽しい時間というもののは、往々にして、突然かつ破壊的に終了するものである。…いつの間にか夏休みの思い出から醒めた私は、黙々と昼食後の洗い物に励んだ。

## バインミー (ベトナム風のサンドイッチ) のレシピ (2人分)

〈材料〉 バゲット1本 (スーパーで売っている柔らかめの安いものがよい。高級なパン屋で売っている本格的なものは固すぎてバインミーには向かない)、大根、人参各4センチ (いずれも皮をむいて千切り、塩を振る)、パクチー数本 (ざく切り)、きゅうり半本 (斜め薄切りにして塩を振る)、焼豚数枚、レバーペースト、バター、ニョクナム (又はナンプレー)、ヴェトナム風チリソース (トゥオンオットと呼ばれるもの、タイ風のホットチリソースで代用可、ケチャップにタバスコを混ぜて代用する手もある)、ライム (又はレモン、市販の果汁で代用可)、一味唐辛子

- (1) 大根、ニンジンの水気を切ってボウルに入れ、ニョクナム、砂糖、ライム汁各大匙1、一味唐辛子小匙1/2を加えてあえる。
- (2) バゲットを半分に切り、それぞれ切り込みを入れて、オーブントースターに入れて軽く焼く。
- (3) バゲットの切り込みの片面にバター、もう片面にレバーペーストをたっぷり塗る。
- (4) バゲットに、汁気を絞った(1)のなます、水気を拭いたきゅうり、焼豚、パクチーをはさみ、最後に(辛いのが苦手であれば)チリソースをかけて完成。

\* 野菜はレタスでも、セロリでもよいが、パクチーは入れたい。パクチーペーストで代用も可。焼豚に代えて、つくねとかローストビーフでもおいしいし、ハムでもよい。好みにミントを加えたり、マヨネーズをかけてもよい。



著者多忙につき、編集者で「バインミー」の写真を挿入しました。「美味しそうですね～」