味の根っこ

タイの卵菓子

フォイトーン

宇都宮（うつのみや） 由佳（ゆか）　青山学院女子短期大学 准教授

タンブン――寄進される菓子

菓子工房の朝は早い。約束した時間は午前三時だ。静寂に包まれている工房に明かりがともる。托鉢（たくはつ）に回る僧侶へ寄進しタンブンをする、つまり徳を積むためである（写真1）。タイは、仏教徒が九割を超える。上座部仏教の僧侶は、大乗仏教とは異なり自ら調理せず、信者からの寄進を受け、午前中のみ食事を摂ることができる。農村部では、手作りの料理や飯が寄進されるが、都市部では市場で買ったものが用いられることが多い。そのなかに、ひときわ目立つ、黄金色に輝く伝統菓子がある。「フォイトーン」だ。「フォイ」は細い、「トーン」は金色を意味し、卵黄を使ったタイを代表する菓子である。

フォイトーン。市場やスーパーに卸されていく

フォイトーン作り

菓子工房と居住スペースは隣接しており、ラニング姿のクンポー（お父さん、六三歳）と息子さん（三四歳）が顔を出す。ワイ（タイ式の挨拶）を交わした後、菓子つくりの見学が静かに始まった。鶏卵より少し大きめなアヒルの卵が次々と割られ、卵黄と卵白にわけられる（写真2）。最後の一個だけ全卵が卵黄のボールに入れられる。これを木綿のさらしで二回丁寧にこしていくときれいなオレンジ色の卵黄液が出来上がる。水が入った鍋に大量の砂糖が加えられ、ガスコンロに火が入る。白く濁った砂糖液は、徐々に透明感を増し、沸騰直前で火を弱める。円錐（えんすい）形で先端が切られたステンレス製の用具二個に卵黄液が注がれる。鍋の上にこのふたつをセットし電気で回転させると、沸騰した砂糖液中に卵黄液が糸状に落ちていく（写真3）。それを鍋からゆっくり箸で引き上げると黄金色に輝くフォイトーンがあらわれる（写真4）。

写真1　チェンマイ市内の托鉢風景

フォイトーンの歴史

フォイトーンは、一五世紀の大航海時代にポルトガルからアジア諸国へ伝わった菓子である。ポルトガルでは、フィオス・デ・オヴォス（卵の糸）とよばれ、菓子のトッピングや飾りに用いられることも多く、量り売りもされている。現在、タイ、日本、インド（ゴア）で伝承されている。

タイへは、アユタヤ時代のターイサ王（一七〇八―一七三二）に仕えた敬虔（けいけん）なキリスト教徒マリー・ギマルドによって伝えられた。宮廷の菓子部門「ターオトーンキープマー（上位三番目の職位）」の称号まで得た彼女の祖父は平戸（ひらど）出身の日本人で、一五九二年に、豊臣秀吉のキリスト教信仰禁止によってアユタヤに渡った人物であるといわれている。ポルトガル人との接触は、タイ（一五一一年）が日本（一五四三年）より早いにもかかわらず、菓子が普及したのは日本より後で、伝えた人物が日本人を祖先にもつということは非常に興味深い。タイの宮廷で開花したフォイトーンは、宮廷へ仕える良家子女へ伝わり、上流階級に仕える一般庶民、地方へと広がっていった。僧侶への寄進はもちろん、金色で甘く細く長い形状から、お金に困らない甘い生活が続くよう願いを込めて結婚式などにも用いられる。また、同じ材料で花の形をした「トーンイップ」、滴型の「トーンヨー」などがある。

日本でも「玉子素麺（そうめん）」「鶏卵素麺」が、一六世紀の『南蛮料理書』や『料理物語』（一六四三）に記載されている。鶏卵素麺を製造販売する博多松屋菓子舗は一六七三年創業、黒田藩の御用菓子となり、茶の席、贈答品などに用いられ、現在まで息づいている。米が主体の食文化の両国にとって、「卵」が主体の菓子は、当時衝撃的なものであったであろう。

心の安寧――タンブンと菓子

空が白み始めたころ菓子工房では、フォイトーンの他、モーケーン（ボルトガル由来菓子、ココナッツミルクの入ったタイの焼きプリン）の出来上がった香りでいっぱいになる。少し冷めたフォイトーンは砂糖でコーティングされ、さらに艶やかになり、ねっとりしている。黙って詰める作業を手伝うわたしに「日本にもって帰って売るかい？」と息子さんが笑う。朝日が差し込んでくるころクンポーが椅子を玄関の外に出した。すると朝焼けの向こうから僧侶がこちらへゆっくり静かに向かってくるのが見える。わたしは、急いで裸足になってクンポーと一緒に金色に輝く出来たてのフォイトーンを寄進し、お経を拝聴した。手間暇かけて作った菓子でタンブンをする。これまでにない充足感と安寧に満たされた。

写真4　砂糖液からフォイトーンを引き上げる

写真3　沸騰した砂糖液に卵黄液を落とす

写真2　卵黄と卵白にわける

フォイトーンの作り方（約30人分、1人当たり約30g）

アヒル卵黄　30個	① 卵黄に濃厚卵白（卵黄の周囲にある、粘性の高い卵白）を加え、2回裏ごす。
濃厚卵白　大さじ1と2/3	② クッキングシートを円錐状にして先端を0.5cm切る。
水　1.2ℓ	③ 鍋に砂糖液を作り沸騰させる。
砂糖　1.2kg	④ 砂糖液を弱火にし、②に①を入れ卵黄液を糸状に円を描くように砂糖液に落としていく（調理中、砂糖液の濃度が高くなるので水を加えて調節する）。
（鶏卵の卵黄15個、全卵1/2個も可能。約8人分）	⑤ 箸でザルにあげ、出来上がり。